



Penne sauce tomate et saucisse fraîche

4 à 5 personnes

400 ou 500 gr de penne
2 boîtes de tomates cerises de 400 gr
Ail et oignon rouge
3 pincées d'origan
Sel et poivre
5 à 10 saucisses fraîches
Parmesan râpé

Préparation

- Dans 2 cm d'eau laisser cuire tout doucement les saucisses pendant 20 minutes, en suite les réserver
- Couper l'ail et l'oignon rouge en petits cubes et les laisser fondre dans de l'huile d'olive, ajouter en suite les tomates cerises avec un peu de sucre et laisser cuire environ 5 minutes. Saler et poivrer en fin de cuisson et ajouter l'origan.
- Cuire les pâtes suivant instructions sur le paquet
- 3 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, poêler à feu vif les saucisses dans de l'huile d'olive et un peu de beurre.
- Égoutter et mélanger les pâtes dans la sauce tomate
- Servir avec un peu de fromage râpé.

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

