



Rigatoni à la salsiccia



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de tomates cerises
huile d'olive
3 saucisses
2 gousses d'ail
1 cuillerée à thé de graines de fenouil
1 cuillerée à thé de paprika fumé
1 pincée de poivre de cayenne
400 ml passata
100 ml de bouillon de bœuf
300 grammes de rigatoni
50 grammes de pecorinos (râpé)
basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Disposez les tomates cerises dans un plat allant au four, arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre. Enfournerez pendant environ 15 minutes.
- 2.** Retirez délicatement la chair des saucisses. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites bien dorer la viande.
- 3.** Ajoutez l'ail pressé, les graines de fenouil, le paprika fumé et le piment de Cayenne. Faites revenir pendant 2 minutes en mélangeant.
- 4.** Versez la passata et le bouillon de bœuf. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes.



- 5.** Faites cuire les rigatoni selon les indications de l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez-les et incorporez-les délicatement à la sauce. Ajoutez les tomates cerises rôties. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.
- 6.** Servez la pasta dans les assiettes et terminez avec le pecorino et le basilic.