

Coudes à la chipolata

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 2 personnes :	1 Bouteille de purée de tomates
250 g de pâtes coudes	1 cuil à soupe d'huile d'olive
6 chipolatas	Herbes de Provence
1 oignon	Sel & poivre
1 cuil à café d'ail semoule	

Préparation :

Dans une casserole (ou cocotte) faites chauffer un peu d'huile d'olive.

Coupez chaque saucisses en quatre et faites les revenir. Réservez.

Avec une petite pointe d'eau déglacez le fond de la cocotte,
puis ajoutez l'oignon émincé et faites le colorer.
Ajoutez l'ail et bien mélangez

Remettez les saucisses, la purée de tomates et la pointe d'eau

Salez, poivrez et parsemer d'herbes de Provence.

Laissez mijoter 1 h.

Pendant ce temps faites cuire les pâtes al denté.

Egouttez les et mélangez les à la sauce aux saucisses
(ou mettre des pâtes dans le fond de l'assiette
et la sauce aux saucisses par dessus).

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!