



Pâte à la saucisse WJW St-Bruno

Ingrédients :

- 1 lb de saucisses italienne ou autre.
- 1 casseau de tomates cerise
- 3 tasses de bébé roquette ou d'épinards.
- 2 gousses d'ail émincées ou pressées.
- 3 nids de linguine frais nature (au poivre ou au basilic)
- Huile d'olive.
- Sel et poivre du moulin.
- Fromage parmesan en copeaux ou râpé.

PRÉPARATION :

1. Bouillir les saucisses 8 min. et les couper en rondelles.
2. Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter sans rincer.
3. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans un poêlon et y faire revenir les rondelles de saucisses et les tomates cerise durant 5 minutes à feu assez élevé.
4. Ajouter l'ail et la roquette (ou les épinards) et cuire encore une minute.
5. Incorporer les pâtes cuites au mélange. Saler et poivrer.
6. Ajouter un filet d'huile d'olives et décorer de parmesan avant de servir.