

Pâtes aux saucisses et au broccolini avec flocons de piment et persil

20 minutes

Épicée



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Broccolini



Pennes fraîches



Purée d'ail



Persil



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Bocconcini



Flocons de piment



Oignon, haché

BONJOUR BROCCOLINI

Ce légume tendre e est un élégant hybride de brocoli et de gai lan!

D'abord

- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Broccolini	170 g	340 g
Pennes fraîches	227 g	454 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Bocconcini	100 g	200 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer et faire mariner le broccolini

Couper le broccolini en quatre. Couper les **tiges** et les **fleurons** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Hacher grossièrement le **persil**. Dans un petit bol, ajouter les **bocconcinis**, la **moitié** du **persil**, **2 c. à thé d'huile** et **½ c. à thé de flocons de piment** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et bien mélanger. Réserver.



Faire cuire la sauce et terminer les pâtes

Pendant que les **pennes** cuisent, ajouter les **tomates broyées** à la poêle contenant la **saucisse**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter les **pennes** et le **broccolini**, l'**eau de cuisson réservée** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle contenant la **sauce**. Remuer pour bien enrober.



Faire cuire la saucisse

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse**, la **purée d'ail**, les **oignons** et **½ c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes aux saucisses** dans les assiettes. Garnir de **bocconcinis marinés**. Parsemer du **reste** du **persil**.

Le repas est prêt!



Faire cuire les penes et le broccolini

Ajouter les **pennes** et le **broccolini** à l'**eau bouillante**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter.