



PÂTES À LA SAUCISSE ET AUX ÉPINARDS

<https://www.joseedistasio.ca/recettes/plats-principaux/pates-et-nouilles/pates-a-la-saucisse-et-aux-epinards/>

INGREDIENTS

- 1 gros oignon espagnol, pelé et émincé
- 500 g (1 lb) de saucisses italiennes douces ou fortes ou les 2 à parts égales, la chair retirée et émietée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de xérès ou autre vinaigre au choix
- 375 ml (1 ½ tasse) de bouillon de poulet maison ou du commerce
- 450 g de penne ou d'orecchiettes
- 1,5 l (6 tasses) de bébé épinards
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage parmesan râpé et plus pour le service
- ~~45 ml (3 c. à soupe) de câpres, égouttées~~
- Sel et poivre du moulin

DIRECTIONS

1. Dans une grande poêle à feu moyen-vif, dorer l'oignon avec la chair de saucisse dans l'huile environ 10 minutes en remuant. Saler et poivrer. Défaire la viande en petits morceaux avec une cuillère de bois. Déglacer avec le vinaigre et laisser réduire. Verser 250 ml (1 tasse) de bouillon et laisser réduire presque à sec.
2. Pendant ce temps, plonger les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et cuire jusqu'à ce qu'elles soient très al dente. Égoutter les pâtes et les verser aussitôt dans la poêle avec les saucisses. Ajouter les épinards, le fromage, les câpres et le reste du bouillon. Cuire 1 minute en remuant pour faire tomber les épinards et terminer la cuisson des pâtes. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du fromage râpé, ainsi qu'un filet d'huile si désiré et servir aussitôt.