

Pâtes à la chair à saucisse



Ingrédients:

- 700 g de chair à saucisse
- 2 gros oignons jaunes
- Huile d'olive
- Huile d'arachide
- 500 g de penne
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- Du sel pour l'eau des pâtes
- Du poivre pour ceux qui aiment
- 1 cas de Thym et 1 cas Romarin OU de la Nepita OU de la Marjolaine

Emincer finement les oignons. Dans un mélange d'huiles, blondir sans faire dorer l'oignon dans l'huile froide. Ajouter la chair à saucisse émiettée, faire revenir. Ajouter le coulis, faire revenir. Ajouter les herbes.

Couvrir avec de l'eau et laisser réduire 20 à 30 min.

Cuire les pâtes à part.

Mélanger le tout.