**PÂTES ROSÉE ITALIENNES**

**INGREDIENTS :**

* 1.5KG DE PÂTES PENNE
* 10 saucisses italiennes cuites et coupées en petits morceaux
* 500G de bacon émietté
* 3.500 kg de sauce rosée (voir recette)
* HUILE D OLIVE
* SEL-POIVRE
* Poivrons rouge en tout petits morceaux pour la deco

METHODE :

1. FAIRE CUIRE LES PÂTES ET LES METTRE DANS UN BAC ASSEZ GRAND POUR POUVOIR AJOUTER LE RESTE DU STOCK AJOUTER UN FILET D HUILE D OLIVE ET SEL POIVRE PUIS RESERVER AU FRAIS.
2. CUIRE LES SAUCISSES DANS LE FOUR AVEC LE MODE ENREGISTRÉ SAUCISSES ITALIENNE ATTENDRE QU ELLES SOIENT FROIDES POUR LES COUPER EN TOUT PETITS MORCEAUX ET LES METTRE DANS LES PATES
3. DANS UNE POELE FAIRE REVENIR LE BACON ET LE METTRE DANS LES PATES METTRE LE MELANGE PATES ET SAUCISSE
4. METTRE LA SAUCE ROSÉE ET BIEN MELANGER
5. LAISSER REFROIDIR AU FRIGO
6. MONTER LES ASSIETTES 450G PAR PLAT ET AJOUTER UN PEU DE POIVRON ROUGE EN DECO SUR LE DESSUS.