

Pâtes penne à la saucisse



Ingrédients

750 g (3 tasses) de pâtes de type *penne*
350 g (3/4 lb) de saucisses (3 saucisses)
1 gousse d'ail
2 poivrons de couleur
1 courgette
40 g (2 c. à soupe) de mélange sauce marinara (MC12166)*
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive ou canola
1 bte (791 ml ou 28 oz) de tomates en dés
15 ml (1 c. à soupe) d'origan (9K072)

Préparation

- 1- Dans une grande casserole, cuire les pâtes en suivant les indications du fabricant. Bien égoutter. Réserver.
- 2- Préparer la sauce marinara. Réserver.
- 3- Bouillir les saucisses dans l'eau environ 3 minutes, puis les couper en rondelles.
- 4- Couper les poivrons et la courgette en dés et émincer l'ail. Faire revenir dans l'huile.
- 5- Ajouter les saucisses et la sauce marinara.
- 6- Cuire au four pendant environ 45 minutes à 160 °C (325 °F)
- 7- Servir sur les pâtes *penne*.

*Sauce marinara :

- 1 Passer les tomates en dés au robot culinaire ou au pied mélangeur.
- 2 Ajouter la base de sauce marinara avec l'huile.
- 3 Porter à ébullition et réserver.

Rendement : Donne environ 8 à 10 portions de 300 g à 400 g de mélange

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG