

Pennes à l'italienne

Portions : 8 / Préparation : 10 minutes / Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

450g saucisses italiennes,
1 gros oignon haché
4 gousses d'ail émincées
1 paquet de champignons 227g, émincés
2 c. à soupe de farine
1 contenant (473ml) de crème 15%
1 conserve de 798ml de tomates broyées
1 c. à soupe de base de légumes
1 c. à soupe de basilic
1 c. à soupe d'origan
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
4 tasses d'épinard frais, équeutés
750g pâtes courte
1/2 bouquet de persil émincé

Préparation :

1. Retirer la membrane des saucisses italiennes pour ne conserver que la chair.
2. Dans un grand poêlon, ajouter un peu d'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et les saucisses à feu moyen pendant 5 minutes.
3. Défaire à l'aide d'une cuillère la saucisse en morceaux.
4. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair de saucisse soit bien cuite.
5. Saupoudrer la farine dans la poêle et bien mélanger.
6. Ajouter les tomates broyées, la crème, les épices et les épinards.
7. Laisser mijoter à feu moyen 10 minutes en remuant quelque fois.
8. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage. Égoutter.
9. Ajouter les pâtes cuites et le persil à la sauce.
10. Servir et se régaler.