

RIGATONI SAUCE CHIPOLATAS

Recette proposée par Marcel Matussi



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 2 ou 3 chipolatas cuites - 300 g de tomates concassées - 1 oignon - 3 gousses d'ail - 3 c.s. d'huile d'olive - 500 g de rigatoni (ou autres pâtes) - sel, poivre, parmesan râpé

1. Éplucher l'oignon et le couper en quartier. Éplucher l'ail et le dégermer. Dans la cuve, mettre l'oignon, l'ail et l'huile d'olive. Hacher en mode EXPERT 30 secondes, vitesse 13 sans chauffer.

2. Ajouter la tomate concassée, les chipolatas coupées en rondelles, du sel, du poivre puis cuire 30 minutes en fonction MIJOTAGE vitesse 1A à 100 °C.

3. 15 minutes avant la fin de cuisson de la sauce, faire bouillir une assez grande quantité d'eau, la saler et y cuire les pâtes.

4. Égoutter les pâtes, les assaisonner avec la sauce, saupoudrer de parmesan râpé et servir aussitôt.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel Matussi