

Gratin du soleil (penne aux chipolatas)

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

400 g de penne

4 grandes chipolatas aux herbes ou 6 de taille classique

2 oignons

4 belles tomates

70 g de concentré de tomates

2 gousses d'ail

3 brins de basilic

1 mozzarella

60 g de parmesan

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Découper les chipolatas en petits tronçons. Hacher les gousses d'ail pelées et dégermées. Dans une poêle mettre 1 c à s d'huile et y faire revenir l'ail avec les morceaux de chipolatas. Remuer de temps en temps et cuire quelques minutes. Réserver hors de la poêle.

Émincer les oignons pelés. Couper les tomates en petits morceaux. Verser le tout dans la poêle et ajouter le concentré de tomates puis un filet d'eau et un autre d'huile d'olive. Assaisonner et ajouter les morceaux de chipolatas ainsi que le basilic ciselé. Mélanger et faire mijoter 5 mn à feu doux.

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient " al dente ". Les égoutter et les mélanger à la sauce aux chipolatas. Verser le tout dans un plat à gratin et recouvrir de parmesan râpé et de tranches de mozzarella. Mettre à four préchauffé à 180° 12 mn environ puis sous le grill du four 3-4 mn pour gratiner. Servir avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>