

Spaghettis aux chipolatas



Préparation : 25 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de spaghettis

8 chipolatas

100g de feta

1 oignon

3 c à s de persil ciselé

1 feuille de laurier

40 cl de coulis de tomates

10 cl de corbières

2 c à s d'huile d'olive

2 pincées d'origan sec

1/2 c à c de sucre

2 c à s de gros sel

Sel et poivre

Hacher l'oignon. Piquer les chipolatas et les colorer dans l'huile avec l'oignon. Ajouter le sucre puis le vin et faire bouillir jusqu'à évaporation pour une légère caramélisation.

Ajouter le coulis de tomates, 2 c à s de persil, le laurier, l'origan, sel et poivre. Couvrir et faire mijoter 25 mn à feu doux. Retirer les chipolatas et cuire encore 15 mn (je ne l'ai pas fait et ai même rajouter un peu d'eau).

Couper les chipolatas en morceaux et les remettre dans la sauce. Émietter la feta.

Cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée, les égoutter et les mélanger à la sauce.

Ajouter le persil restant, poivrer et éparpiller la feta.

Vin conseillé : un Corbières rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>