



Conchiglie à la sauce épicée et à la saucisse de campagne



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de conchiglie
4 saucisses
1 trait d'huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 brin de romarin (ciselé)
1 poivron rouge (en morceaux)
4 piments rouges (en morceaux)
1 cuillère à soupe d'origan séché
1 verre de vin blanc
1 ravier de tomate cerise (en morceaux)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les conchiglie à l'eau légèrement salée.
- 2.** Retirez la chair des saucisses. Faites chauffer de l'huile d'olive dans laquelle vous ferez dorer les oignons et la chair des saucisses. Ajoutez l'ail, le romarin, le poivron rouge et le piment. Faites revenir le tout et laissez cuire. Ajoutez l'origan, le vin blanc et les tomates cerises. Salez et poivrez bien. Laissez réduire quelques instants..
- 3.** Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce.