

## Pappardelle au ragoût de saucisse de porc



Recette pour 4 personnes

Préparation : 25 min.

- 2 cs huile d'olive
- 4 saucisses à rôtir de porc (env. 260 g), la chair retirée de la peau à l'aide du dos d'un couteau, hachée grossier
- 2 gousses d'ail, en fines lamelles
- 2 oignon, haché
- 1 piment rouge, haché
- - eau salée, bouillante
- 200 g Pappardelle zigrinate all'uovo Fine Food
- 2 cs de persil, ciselé
- 4 cs de pesto rosso
- 4 cs d'olio oliva extra vergine Fine Food
- - un peu d'olio oliva extra vergine Fine Food
- - un peu de poivre
- 4 cs de parmesan râpé
- Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole.
- Ajouter les saucisses de porc et le reste des ingrédients, piment compris
- Faire dorer sur feu moyen env. 10 minutes.
- Incorporer le persil, le pesto et l'huile d'olive.
- Cuire les pâtes, égoutter, servir dans des bols. réchauffer le ragoût, dresser sur les pâtes.

### Les p'tits trucs

- Servir avec du parmesan râpé.