

Pâtes farcies gratinées



Farcis avec un mélange de saucisse tessinoise, de poivron et de fromage, ces conchiglioni gratinés au four sur une sauce tomate sont simplement délicieux.

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 min.

Cuisson : 20 min. au four

1	poivron, p. ex. vert
3	salsicce ticinesi de 180 g
1	oignon
4 cs	d'huile d'olive
1 bouquet	d'origan
120 g	de provolone
350 g	de conchiglioni (grosses pâtes en forme de coquillage)
	sel
4 dl	de sauce tomate

- Préchauffer le four à 180 °C, chaleur de voûte et de sole.
- Couper le poivron en petits dés.
- Partager les saucisses en deux, dans la longueur, puis retirer la peau et déliter la chair en petits morceaux.
- Émincer l'oignon.
- Chauffer l'huile dans une grande casserole.
- Faire revenir les morceaux de saucisse avec les dés de poivron et l'oignon env. 10 min à feu moyen.
- Mettre le tout dans une jatte et effeuiller la moitié de l'origan par-dessus.
- Râper le fromage sur une râpe à rösti et l'incorporer.

- Entre-temps, cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée puis les égoutter.
- Farcir les pâtes du mélange à la saucisse à l'aide d'une cuillère.
- Verser la sauce tomate dans un plat réfractaire puis ajouter les pâtes farcies en les enfonçant légèrement dans la sauce.
- Glisser au milieu du four et faire gratiner env. 20 min.
- Effeuiller le reste de l'origan par-dessus et servir.

Les p'tits trucs

- S'il vous reste de la farce, mélangez-la à la sauce tomate.