

Pâtes à la salsiccia et au pecorino



La garniture réalisée avec de la salsiccia, du pecorino, des pignons, un peu d'ail et de piment fait toute la séduction de ce plat. Idéal avec des strozzapreti..

Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes ⓘ

- 2 salsiccia avec poivre de 180 g
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 6 cs d'huile d'olive
- 300 g de jeune pecorino. p. ex. pecorino brigante
- 50 g de pignons
- ½ bouquet de persil plat
- 1 piment mi-fort
- 400 g de pâtes, p. ex. strozzapreti
- sel
- poivre
- 1 citron

Préparation : 30 minutes

- Prélever la chair des saucisses et l'émietter grossièrement.
- Hacher l'oignon et l'ail, les mélanger à la chair des saucisses puis saisir le tout env. 5 min dans l'huile.
- Râper finement le pecorino.
- Griller brièvement les pignons à sec dans une poêle.
- Effeuille le persil.
- Tailler le piment en anneaux.
- Cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée.
- Égoutter en veillant à recueillir 1-2 dl d'eau de cuisson.
- La mélanger aux pâtes avec le pecorino et remuer jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse.
- Dresser les pâtes avec la salsiccia, le persil, le piment, les pignons et parsemer de poivre.
- Râper finement le zeste du citron sur le tout et servir.