

PÂTES À LA MÉDITERRANÉENNE À LA CHIPOLATA

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHIPOLATA - SAUCISSES	10		
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1 petit		
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1 peitt		
- OIGNON(S)	1 gros		
- TOMATE(S)	2 tomates		
- COURGETTE(S)	1 petite		
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix		
- PATES GRECQUES	500g		
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g		
		- OLIVE(S) NOIRE(S)	25
		- BOUILLON DE POULE	900ml (2 cubes)
		- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
		- SEL	
		- POIVRE (mélange de 3 poivres)	
		- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Emincez finement l'oignon et les poivrons. Coupez la courgette en fines frites avec la mandoline.
- Pelez les tomates.
- Faites chauffer un peu de beurre et faites-y fondre le mélange oignon, poivrons et courgettes pendant 5 à 8 minutes. Ajoutez l'huile d'olive.
- Ajoutez les pâtes et 600 ml de bouillon. Ajoutez également les tomates concassées et le concentré de tomates. Salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert en rajoutant petit à petit le reste du bouillon. Mélangez à plusieurs reprises et laissez cuire pendant au moins 17 minutes.
- Dans une autre poêle, faites cuire les chipolatas. Salez et poivrez.
- Quelques minutes avant la fin de cuisson des pâtes, ajoutez les olives.
- Coupez la fêta en petits dés et poivrez-les.
- Dressez la préparation de pâtes et de légumes parsemés de fêta et surmontés de 2 chipolatas

Variante:

Très bon également avec des merguez mais un peu plus corsé.

