

Pâtes aux Épinards et Rondelles de Saucisses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SAUCISSE(S)	4-5 de campagnes
- EPINARDS SURGELÉS	600g en branches
- PIMENT DE CAYENNE	1/2 c à café
- BASILIC	un peu
- ROMARIN	un peu
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- CALAMARATES (PÂTES)	500g
- PIGNONS DE PIN	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les saucisses en tronçons de 3 cm.
- Emincez l'oignon.
- Faites dorer les pignons de pin à sec. Réservez.
- Dans un poêle, faites revenir les tronçons de saucisse dans du beurre chaud puis ajoutez l'oignon, le romarin, le piment et l'ail. Salez et poivrez.
- Intégrez les épinards dégelés et essorés. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Entre-temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez.
- Intégrez enfin le mélange saucisse-épinards aux pâtes. Saupoudrez de basilic.
- Servez sans attendre agrément de pignons de pin grillés.