

Pâtes à la norcina

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes, il vous faudra :

- 300 g de pâtes (ici j'ai choisi des pâtes de petite taille, des orecchiette, mais toute sorte de pâtes courtes conviendra)
- 250 g de ricotta
- 4 saucisses de Toulouse (500g)
- 20 cl de crème légère
- 1 oignon
- sel, poivre, huile d'olive
- fromage râpé ou parmesan pour aller avec si vous le souhaitez



Enlever la peau des saucisses et les couper en petits morceaux.

Dans une grande sauteuse, faire revenir ces morceaux avec un peu d'huile d'olive. Bien les faire colorer de tous les côtés en remuant.

Peler l'oignon et l'émincer. L'ajouter à la saucisse dorée, et laisser cuire 5 minutes, le temps de faire dorer l'oignon.

Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec un peu de sel, et y faire cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet (environ 10 minutes pour vous donner une idée de vos temps de préparation et d'organisation).

Ajouter la ricotta dans la sauteuse contenant la saucisse, bien mélanger. Laisser cuire 1 minute puis ajouter la crème. Mélanger et laisser cuire 5 minutes sur feu doux. Éteindre le feu en attendant que les pâtes soient cuites.

Égoutter les pâtes, les verser dans la sauteuse, mélanger pour bien enrober. Poivrer un peu selon les goûts.

Servir de suite, avec un peu de parmesan ou de fromage râpé si vous le souhaitez.