

Pâtes aux Olives Noires, Féta et Chipolata

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

| | |
|--------------------------|---------|
| - FARFALLES (PATES) | 500g |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - TOMATES CONCASSÉES | 1 boîte |
| - CRÈME FRAICHE | 20 cl |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g |
| - CHIPOLATA - SAUCISSES | 450g |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | 20 |
| - ORIGAN | |
| - AIL EN POWDRE | |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 200g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette :

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un peu d'huile puis ajoutez les tomates concassées avec une boîte d'eau. Salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- Nettoyez et émincez les champignons.
- Coupez la chipolata en tronçons de 3-4 cm.
- Faites revenir les saucisses dans du beurre chaud. Puis intégrez les champignons. Assaisonnez d'ail, d'origan, sel et poivre. Réservez.
- Faites cuire les farfalles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Mixez la sauce tomates au mixeur plongeur. Intégrez la crème fraîche et les olives noires puis rectifiez l'assaisonnement.
- Intégrez cette sauce au mélange chipolata-champignons puis mélangez le tout avec les pâtes égouttées.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et ajoutez sur le sommet les dés de féta poivrée.