PL-1269

Gratin de Pâtes et Chipolatas à l'Italienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	400g
- CHIPOLATA - SAUCISSES	450g
- LARDONS	150g fumés
- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CAROTTE(S)	4
- COURGETTE(S)	2
- AUBERGINE(S)	1
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (400g)
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- BASILIC	
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	150g sèche
- HUILE D'OLIVE	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Découpez les courgettes et l'aubergine en dés.
- Emincez les oignons et l'ail.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles et faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 5 minutes au micro-onde.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Égouttez et réservez.
- Entre-temps, faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les oignons et l'ail. Ajoutez les légumes et remuez régulièrement. Epicez avec un peu de paprika, salez et poivrez.
- Incorporez les tomates concassées avec 1/2 boîte d'eau et laissez mijoter 20 min à feu doux et à couvert.
- Préchauffez le four à 200 °C.
- Grillez alors les chipolatas coupées en tronçons dans une poêle chaude. Ajoutez les lardons puis saupoudrez de paprika. Salez peu et poivrez.
- Prélevez 1/3 de la sauce aux légumes et réservez.
- Intégrez la viande grillée dans la sauce tomatée restante. Assaisonnez de basilic et ajustez en sel et poivre.
- Mélangez les pennes avec la sauce tomate aux chipolatas et transvasez le tout dans un grand plat au gratin huilé.
- Saupoudrez la mozzarella par-dessus et assaisonnez de basilic.
- Glissez 20 min au four préchauffé afin d'obtenir une belle croûte.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

La sauce réservée peut être ajoutée aux pâtes si vous le désirez ou conservez-la pour un prochain repas de 2 personnes.