

RIGATONI AUX HARICOTS ROUGES ET À LA SAUCISSE ITALIENNE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- CHIPOLATA - SAUCISSES	400g
- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- TOMATES CONCASSÉES	1 petite boîte
- HARICOTS ROUGES	1 petite boîte
- BASILIC	1 c à soupe
- SAUGE	1 c à soupe
- PERSIL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- RIGATONI	500g
- PARMESAN RAPE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Dans une casserole avec couvercle, faites rissoler doucement l'oignon émincé avec l'ail et la saucisse coupée en tronçons. Laissez cuire 5 minutes.
- Ajoutez les tomates pelées et concassées, les haricots et les herbes. Ajoutez un petit peu d'eau si nécessaire. Mélangez, salez et poivrez. Laissez mijoter 15 à 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les rigatoni dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Servez les pâtes napées de sauce et saupoudrées de parmesan.

