

Pennés Saucés Tomates aux Légumes, Olives, Merguez et Chipolatas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g	- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- COURGETTE(S)	1	- HUILE D'OLIVE	
- CAROTTE(S)	2	- ORIGAN	1 c à soupe
- CHIPOLATA - SAUCISSES	3	- PIMENT DE CAYENNE	un peu
- MERGUEZ	3	- AIL EN POUDRE	un peu
- OLIVE(S) NOIRE(S)	quelques	- GRUYERE RAPE	selon votre goût
- CELERI	1 branche	- SEL	
- OIGNON(S)	1	- POIVRE	
- TOMATES CONCASSÉES	1 petite boîte		
- VIN ROUGE	20 cl		

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe-légumes. Faites-les cuire 6-7 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez la courgette en dés.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir les merguez et les chipolatas dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Coupez-les en tronçons de 1 cm. Réservez.
- Faites chauffer de l'huile avec l'oignon émincé. Ajoutez les courgettes et le céleri. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Mouillez alors avec le vin rouge et intégrez les tomates concassées, le concentré de tomates, l'origan, le piment de Cayenne, sel et poivre. Mélangez et laissez mijoter pendant 15-20 minutes.
- Après ce temps, intégrez les tronçons de saucisse et les olives. Laissez encore mijoter 10 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Ajoutez la sauce aux pâtes égouttées et mélangez.
- Servez sans attendre avec du fromage râpé.

