

# GRATIN DE PÂTES AUX CHIPOLATAS

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- CHIPOLATA - SAUCISSES	800g
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (400g)
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- MOZARELLA	200g
- GRUYERE RAPE	75g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- BOUILLON DE VIANDE	1.5 cubes
- BASILIC	2 c à café (séché)
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Dans une casserole, faites revenir quelques instants dans l'huile chaude, l'oignon émincé ainsi que l'ail.
- Ajoutez les tomates concassées avec ½ boîte d'eau et le basilic. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter 20 minutes sur feu doux.
- En même temps, faites rissoler les chipolatas dans une poêle chaude. Salez et poivrez.
- Portez de l'eau salée à ébullition. Faites cuire les pennés le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Coupez la mozzarella en tranches.
- Remettez les pennés dans la casserole et mélangez avec la sauce tomates.
- Dans un plat à gratin, mettez la moitié des pâtes dans le fond. Disposez les chipolatas par-dessus et recouvrez du reste des pâtes.
- Placez ensuite par dessus, les tranches de mozzarella ainsi que le gruyère râpé.
- Mettez au four 10 à 12 minutes.
- Servez aussitôt.

