

RIGATONI À LA SAUCISSE ET AU PARMESAN

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CHIPOLATA - SAUCISSES	500g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- OIGNON(S)	2 petits
- AIL EN POUDRE	un peu
- VIN BLANC SEC	125 ml
- RIGATONI	500g
- OEUF(S)	2
- CREME FRAICHE	50ml
- PARMESAN RAPE	100g
- PERSIL	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et émincez les oignons.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Coupez la saucisse en petits cubes (tronçons de 2 cm).
- Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites-y revenir les oignons émincés avec l'ail en poudre. Ajoutez les saucisses et les champignons. Faites revenir le tout jusqu'à ce la saucisse soit bien dorée. Salez et poivrez.
- Versez alors le vin blanc, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez réduire de moitié.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Dans un plat, mélangez la crème fraîche, les œufs, le parmesan et le persil (au fouet). Salez et poivrez.
- Egouttez les pâtes et mélangez tous les ingrédients au rigatoni.
- Servez en saupoudrant de parmesan ou de fromage râpé.

