

Pâtes aux Chipolatas, Fêta et Carottes Râpées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	400g
- CAROTTE(S)	500g râpées
- OIGNON(S)	1 petit
- CHIPOLATA - SAUCISSES	6-8
- FROMAGE AIL-FINES HERBES	150g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- MOZZARELLA	100g sèche & râpée
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez la fêta en dés.
- Râpez les carottes si ce n'est fait ...
- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Faites cuire les saucisses dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Coupez-les en petits tronçons de 1.5 cm. Réservez.
- Dans la même poêle, faites fondre l'oignon émincé. Ajoutez les carottes puis le fromage ail é fines herbes ainsi que la crème. Retirez du feu.
- Mélangez les pâtes avec la sauce aux carottes, la fêta et les chipolatas coupées.
- Versez le tout dans un grand plat à gratin et saupoudrez de mozzarella râpée.
- Enfournez pour 7-10 minutes le temps que le fromage gratine.
- Servez sans attendre.

