



Pâtes aux saucissons et aux champignons

(www.starfrit.com) façon One pot

Prêt en : 25 minutes

Portions : 4-6

Ingrédients

-  454 g (1 lb) de spaghettinis (ou autres pâtes longues)
-  340 g (¾ lb) de saucisson précuit (style chorizo), tranché
-  1 gros oignon jaune, émincé finement
-  250 ml (1 tasse) de champignons variés au choix, tranchés
-  750 ml (3 tasses) de tomates cerise, coupées en deux
-  20 à 30 feuilles de basilic frais
-  4 gousses d'ail, émincées finement
-  Sel
-  Poivre du moulin, au goût
-  1,1 L (4 ½ tasses) d'eau
-  250 ml (1 tasse) de fromage Parmigiano Reggiano, râpé



Préparation

-  Dans votre casserole The Rock One PotMC 4,8 L, mettre tous les ingrédients sauf le fromage; bien mélanger. Couvrir et amener à ébullition. Réduire le feu à médium-bas, remuer et, à découvert, laisser mijoter environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient al dente, en remuant fréquemment. Rectifier les assaisonnements. Incorporer le fromage.