

sauf bouillon de
poulet. Je trouvais ça
trop liquide.

(Testé janvier 2019
super!)

- 250 g rigatonis ou
autres pâtes

- 3 saucisses

italiennes douces;

- 1/2 oignons

- 2 tasses sauce
marinara

- assaisonnement

italien et basilic

séchée au goût.

- 2 tasses bouillon de poulet
- 1/2 barquette de pois mange-tout
- environ 1/2 tasse de fromage philadelphia.

Cuire l'oignon et la saucisse sans les boyaux. Ajouter les fines herbes et mélanger.

Mettre la sauce marinara et le bouillon de poulet.

Ajouter les pâtes. Ne pas brasser mais immerger les pâtes. Cuite 7 min. + 6 min. NR

Après la cuisson, ajouter le fromage et les pois mange-tout coupés en 2, bien mélanger et servir.

Je fais gratiné après au four. Miam miam !