

Linguines à la saucisse et à la chicorée



avec 25 % moins de sel

Temps total : **1 heure**

Portions **6 portions**

1. 1 paquet de 375 g de linguines
2. 10 ml (2 c. à thé) de concentré de bouillon de poulet
3. 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive Compliments
4. 4 saucisses italiennes fortes sans la peau, émiettées
5. 2 gousses d'ail
6. 125 ml (1/2 tasse) de Tomates séchées au soleil Compliments coupées en lanières
7. 1 L (4 tasses) de chicorée tassée, hachée grossièrement
8. zeste d'un citron
9. Au goût, poivre fraîchement moulu
10. pour garnir, Romano fraîchement râpé

Méthode

1. Dans une casserole d'eau bouillante non salée, cuire les pâtes selon les directives indiquées sur l'emballage. Égoutter en prenant soin de conserver 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson. Ajouter le concentré de bouillon à l'eau de cuisson et mélanger. Réserver.
2. Dans la même casserole, chauffer l'huile à feu moyen et ajouter la chair des saucisses. Faire revenir pendant 3 minutes. Ajouter l'ail, les tomates séchées et 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson des pâtes. Faire cuire pendant 5 minutes en brassant de temps à autre ou jusqu'à ce que la chair des saucisses soit cuite.
3. Ajouter les pâtes, la chicorée et le reste d'eau de cuisson des pâtes. Saupoudrer de zeste de citron et poivrer au goût. Mélanger délicatement pendant environ 3 minutes pour bien réchauffer le tout. Servir dans de grands bols à pâtes et saupoudrer de fromage romano.

Truc : Varier les saucisses! Essayer la saucisse italienne douce, celle à la tomate et au

basilic ou encore aux fines herbes. Rechercher la gamme complète de saucisses européennes disponibles chez IGA.