

Spaghettinis garnis aux saucisses piquantes et aux légumes grillés



Temps total : **1 heure**

Portions **6 portions**

Ingrédients

1. 250 ml (1 tasse) de roquette hachée
 2. 175 ml (3/4 tasse) de cheddar fort râpé
 3. 1 emballage de 375 g de spaghettinis
 4. 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive Compliments
 5. 2 courgettes moyennes, tranchées dans le sens de la longueur
 6. 2 poivrons jaunes
 7. 4 saucisses 911
 8. 2 gousses d'ail
 9. 1 lime, jus seulement
 10. 1 boîte de 156 ml de pâte de tomates
-

Méthode

1. Préchauffer le barbecue à feu vif. Dans un bol, mélanger la pâte de tomates, le jus de lime et l'ail. Réserver. Piquer les saucisses à quelques endroits et les plonger dans une casserole d'eau bouillante. Faire bouillir pendant 5 minutes. Réserver. Badigeonner les légumes d'huile d'olive. Réserver. Déposer les saucisses sur la grille du barbecue et cuire pendant 5 minutes par côté.
2. Ajouter les légumes et cuire de 2 à 4 minutes par côté ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits, mais toujours croquants. Couper les saucisses en rondelles, puis en deux. Couper les légumes en morceaux.
3. Placer dans des bols séparés puis réserver au chaud. Placer également le fromage et la roquette dans différents bols, puis réserver. Cuire les spaghettinis selon le mode de préparation indiqué sur l'emballage. Réserver 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson. Égoutter. Mélanger les pâtes chaudes avec la préparation à la pâte de tomates.
4. Ajouter graduellement l'eau réservée puis mélanger jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées de sauce. Répartir immédiatement les spaghettinis dans six assiettes et accompagner des saucisses, des légumes, du fromage et de la roquette. Laisser chaque convive garnir leurs pâtes à leur goût!

Variantes :

Préparer une version pâtes courtes. Utiliser des tortiglioni, des rigatoni ou des pennines.
Variez les saucisses!

Truc : Au besoin, ajuster la quantité d'eau de cuisson à ajouter aux pâtes. Si la sauce enrobe bien les pâtes, en ajouter moins. Si les pâtes sont trop sèches, en ajouter davantage.