Pâte Au Salami

Salamlı Makarna

1 paquet de pâtes
5 tasses d'eau
½ tasse d'huile de thé
½ cuillère à café de sel
Pour la sauce ;
15 tranches de salami
2 poivron vert
1 poivron rouge
1 tasse de lait
½ tasse d'huile de thé
½ cuillère à café de sel

Sortez les pépins des piments coupez en formes d'allumettes. Coupez le salami de la même façon. Épluchez les tomates puis coupez en petit morceaux.
Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez les piments. Quand les piments commencent à se ramollir, rajoutez le salami. Rajoutez des tomates et du sel 2-3 minutes plus tard.
Faites cuire les tomates jusqu'à qu'elles deviennent pâteuses. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes. Mettez dans une casserole, de l'eau chaude, du sel et de l'huile. Quand l'eau bouillie, rajoutez les pâtes.
Fermez la casserole à moitié puis laissez cuire pendant 10-12 minutes.
Rajoutez du lait chaud dans la sauce qui est en train de cuire. Rertirez immédiatement du feu.
Rajoutez le mélange de pâte de tomate dans la pâte. Mélangez puis retirez du feu au bout de 2-3 minutes.
Ramenez chaud à table.

N-B; Si vous ne faites pas cette recette pendant la saison des tomates, vous pouvez préparer en mélangeant 1 cuillère à soupe de pâte de tomate avec de l'eau.