



Pâte Au Sucuk

Sucuklu Makarna



1/2 bobine de Sucuk
4 tomates
2 piments vert
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 paquet de pâtes

Sortez les pépins des piments et coupez finement. Râpez les tomates finement. Enlevez la peau des sucuk. Coupez en petite tranche. Coupez chaque tranche en 4 morceaux.

Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les piments. Quelques minutes plus tard, rajoutez les sucuks. Laissez cuire les sucuk jusqu'à qu'il laisse son huile.

Puis rajoutez les tomates râpées, du sel et du poivron noir. Laissez cuire à basse température pendant 15 minutes.

Faites bouillir les pâtes dans l'eau salée pendant 10-12 minutes. Filtrez l'eau, passez dans l'eau froide, puis reprenez dans la casserole.

Versez le mélange de sucuk dans les pâtes. Mélangez puis laissez cuire à basse température pendant 4-5 minutes. Retirez du feu.

Servez chaud.

N-B; En raison de l'huile que contient les sucuk, vous utiliserez un peu d'huile supplémentaire.