



Pâte Aux Saucisses

Sosisli Makarna



1 paquet de pâte fusilli ou en papillon
1 oignon sec
2 gousses d'ail
5 saucisses
4 tomates
1 cuillère à café de pâte de piment
5 cuillères à café d'huile végétale
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à thé de poivre noir.

- # Laissez bouillir les pâtes dans l'eau salée. Quand la pâte est cuite, éteignez le four puis rajoutez 1 tasse d'eau froide puis filtrez.
- # De l'autre côté, coupez les oignons finement, laissez cuire, quand les oignons deviennent rose, rajoutez les saucisses.
- # Près de la cuisson des saucisses, rajoutez les gousses d'ails battues, de la pâte de piment, des tomates râpés, du sel et du poivre noir.
- # Laissez cuire jusqu'à que la couleur des tomates changent. De cette façon la sauce aux saucisses des pâtes est prête.
- # Rajoutez les pâtes dans la sauce aux saucisses. Laissez cuire les pâtes à très basse température pendant 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Vous pouvez préparer la pâte avec du Salamine de bœuf.