

# Tagliardis à la sauce à la saucisse



## PRÉPARATION

Hacher les oignons, l'ail et le piment.

Inciser les saucisses dans le sens de la longueur et retirer la peau pour n'avoir plus que la chair. Couper les tomates cerises en quatre.

Faire suer les oignons, l'ail et le piment dans l'huile d'olive à basse température. Lorsque les oignons sont translucides, ajouter les tomates cerises et la chair à saucisse et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que celle-ci se désagrège.

Mouiller avec la sauce tomate, rincer le bocal avec 1dl d'eau et ajouter cette eau dans la poêle.

Laisser mijoter environ 15 minutes.

Cuire les tagliardis al dente (4 minutes) dans de l'eau bien salée et les mélanger à la sauce.

Dresser et saupoudrer de parmesan à volonté.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500g de tagliardis Cipriani  
100g d'oignon  
1 gousse d'ail  
1 petit piment  
20g d'huile d'olive  
300g de saucisse italienne  
★★★delicatessa  
340g de sauce Pomod'oro  
Cipriani  
100g de tomates cerises  
Parmesan à volonté