

Paccheri alla 'nduja



Préparation

Préparer la sauce: Faire chauffer une grande casserole à fond épais à feu moyen. Verser la moitié de l'huile et ajouter les morceaux de saucisse. Les laisser devenir un peu croustillants en remuant, ce qui permettra aussi à la saucisse de perdre un peu de graisse. Ajouter le piment et faire revenir le tout environ 30 secondes. Ajouter la sauce tomate et les câpres et laisser mijoter à feu vif jusqu'à évaporation de l'essentiel du liquide, pendant env. 8 minutes. Retirer du feu.

Cuire les pâtes: Faire cuire les paccheri dans une grande quantité d'eau salée et les égoutter 2 minutes avant qu'elles soient al dente. Mélanger les pâtes pas tout à fait cuites à la sauce et laisser mijoter le tout jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et que la sauce ait quelque peu réduit et se soit bien liée aux pâtes. Incorporer le Pecorino et ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes si la sauce est un peu trop sèche, puis mélanger.

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de saucisse nduja ou sopressata, découpée en tranches épaisses coupées en deux
- 6 cs d'huile d'olive extra vierge
- ½ cc de flocons de piment
- 1 cs de câpres au sel, bien rincées
- 400 ml de sauce tomate maison de base (ou un très bon sugo en bocal)
- 350 g de paccheri, de penne ou d'autres pâtes courtes (conserver un peu d'eau de cuisson des pâtes)
- 100 g de Pecorino Sardo ou Romano râpé

Dressage: Répartir les pâtes sur 4 assiettes préchauffées, saupoudrer d'un peu de Pecorino et de poivre noir du moulin. Pour finir, verser quelques gouttes d'huile d'olive.