



Pâtes aux chipolatas et à la mozzarella



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 chipolatas
500 grammes carottes
1 oignon (finement émincé)
1 boîte de tomates pelées
150 grammes mozzarella (râpée)
400 grammes de pâtes
1 noisette de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez les chipolatas.
- 2.** Épluchez les carottes à l'aide d'un économe et coupez-les en petits dés.
- 3.** Faites fondre l'oignon dans de l'huile d'olive.
- 4.** Ajoutez les carottes et les tomates pelées et laissez mijoter le tout pendant une quinzaine de minutes. Salez et poivrez.
- 5.** Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez.
- 6.** Retirez les chipolatas de la poêle et coupez-les en morceaux de 2 à 3 cm.
- 7.** Mélangez les morceaux de chipolatas dans la sauce et ajoutez le tout aux pâtes.
- 8.** Versez le mélange dans un plat allant au four et parsemez de mozzarella râpée.
- 9.** Enfournez 15 minutes au four préchauffé à 180 °C.
- 10.** Utilisez le gril du four pour les dernières minutes de cuisson afin d'obtenir une croûte dorée.