

Bucatini au ragoût de saucisses

«Bucatini con ragù di salciccia» d'après la recette de Paolo Caroléo

Pour 3 personnes:

- 2 saucisses de Toulouse ou Italienne (environ 240 gr)
- 1 oignon tige
- 1 carotte
- 1 céleri branche
- huile d'olive
- coulis de tomates (environ 300 gr)
- une pincée de marjolaine, de livèche, d'origan (facultatif)
- une rasade de vin blanc (1/2 verre)

Commencez par faire un soffrito avec l'oignon, la carotte et le céleri branche (à émincer finement).

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites dorer légèrement le soffrito. Préparez ensuite vos saucisses : il faut enlever la peau (le boyau) et émietter grossièrement la chair de la saucisse. Ajoutez le tout dans votre poêle pour faire dorer les morceaux de saucisses. Quand tout commence à bien dorer, ajoutez le vin blanc et laissez évaporer un peu. Versez le coulis de tomate puis laissez mijoter doucement. Si vous constatez que la sauce réduit trop, ajoutez un peu d'eau. La sauce doit épaissir, devenir dense avec le gras de la saucisse qui se mélange tout doucement dans le jus de la tomate.

Vérifiez l'assaisonnement vers la fin (personnellement je n'ai pas salé, j'ai juste poivré à la fin).

Servir avec les pâtes.