

Pasta toscana



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de pâtes
- 150g de chair à saucisses ou de tofu
- 250g de passata (sauce tomate)
- 1 oignon jaune
- Des graines de fenouil
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- Du parmesan fraîchement râpé
- De l'huile d'olive



Emincez l'oignon et faites-le revenir pendant de l'huile d'olive pendant deux minutes.

Ajoutez la chair à saucisse ou le tofu coupé en cubes, la passata, les graines de fenouil et le vin blanc.

Laissez mijoter pendant 45 minutes, et même plus si vous avez le temps.

Si vous avez utilisé du tofu, vous pouvez mixer très légèrement la sauce pour réduire la taille des morceaux de tofu.

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les puis versez la sauce dessus et mélangez bien.

Ajoutez le parmesan juste avant de servir.