

Rigatonis à la pastourelle



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

200 g [Ricotta](#) fraîche
50 g Pecorino râpé
400 g pâtes rigatoni
4 l eau salée
150 g chair à saucisses
5 cl eau
sel, poivre

Préparation

Procurez-vous 400 g de pâtes dites « rigatoni ». Dans une sauteuse, faites revenir la chair à saucisses, ajoutez 5 cl d'eau. Couvrez, laissez mijoter jusqu'à ce que la chair ait rejeté sa graisse. Dégraissez, émiettez la chair à saucisses. Passez la Ricotta au tamis dans une terrine. Ajoutez la chair à saucisses et son jus. Triturez à la spatule. Poivrez abondamment, salez si besoin est. Dans une marmite contenant 4 litres d'eau en ébullition, pochez les rigatonis fermes à la dent. Egouttez sans insister. Déposez les pâtes dans la terrine, mélangez soigneusement et complétez avec les ingrédients. Servez tel quel.