

# **FARFALLES AUX SAUCISSES**

Centre de santé et de services sociaux de la Vieille-Capitale

**Portions : 10**

**Préparation : 25 min.**

**Cuisson : Aucune.**



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de la  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy

## **Ingrédients**

- ✓ 460g pâtes farfalles ou autres pâtes courtes
- ✓ 6 saucisses italiennes
- ✓ 300g de bébé épinards
- ✓ 2 oignons, hachés
- ✓ 375 ml bouillon de poulet
- ✓ 1/3 tasse fromage parmesan, râpé
- ✓ Sel et poivre au goût

## **Préparation**

1. Dans une casserole remplie d'eau bouillante. Cuire les pâtes 10 minutes. Après la cuisson, les égoutter et réserver.
2. Dans une autre casserole, chauffer l'huile et faire revenir les oignons 2 à 3 minutes en remuant.
3. Enlever la peau des saucisses et écraser la chair à l'aide d'une fourchette. Ajouter la chair dans la casserole et prendre soin de bien l'émietter à l'aide d'une cuillère de bois et cuire pendant 5 minutes.
4. Verser le bouillon dans la casserole, Laisser la sauce réduire pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé.
5. Ajouter les pâtes cuites dans la casserole. Ajouter les épinards, sel et poivre. Saupoudrer de parmesan râpé. Bien mélanger et servir.