

Tortellinis à la saucisse italienne

Source de la recette :

<http://cuisinefuteeparentspresses.telequebec.tv/recettes/292/tortellinis-a-la-saucisse-italienne>



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

Portions : 6 portions

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- ✓ 350 g (¾ lb) de tortellinis au fromage non cuits
- ✓ 1 bouteille de 720 ml (24 oz) de coulis de tomates
- ✓ 1 sac de 750 g (1 ½ lb) de légumes surgelés pour spaghetti, non décongelés (de type Arctic Gardens)
- ✓ 1 contenant de 200 g (7 oz) de perles de bocconcini égouttées
- ✓ 225 g (½ lb) de saucisses italiennes fortes sans les boyaux, égrainées (ou 3 saucisses moyennes)
- ✓ 125 ml (½ tasse) d'eau
- ✓ 15 ml (1 c. à soupe) de fines herbes séchées (mélange à l'italienne)
- ✓ Poivre
- ✓ 125 ml (½ tasse) de basilic frais

Préparation

Déposer tous les ingrédients sauf le basilic dans un sac de plastique hermétique pour congélation. Poivrer généreusement.

Fermer le sac en retirant le maximum d'air. Remuer le sac pour bien répartir les assaisonnements.

Congeler le sac à plat jusqu'à 3 mois.

Décongeler le sac au réfrigérateur la veille ou environ 12 heures à l'avance.

Préchauffer le four à 200C (400F). Placer la grille au centre du four.

Répartir le contenu du sac partiellement décongelé dans un plat allant au four de 23 cm x 33 cm (9 po x 13 po) et couvrir de papier d'aluminium.

Cuire au four 20 minutes. Remuer et poursuivre la cuisson 10 minutes. Mélanger à nouveau et poursuivre la cuisson 10 minutes à découvert ou jusqu'à ce que les tortellinis au centre du plat soient chauds.

Garnir de basilic frais et servir.

Une fois cuit, se conserve 3 jours au réfrigérateur.