

Saucisse italienne avec pâtes

TOTAL TIME

30
minute
s

PORTIONS

15


Combiner des saucisses italiennes, des poivrons rouges grillés, du gouda fumé et de l'huile d'olive avec la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda Verve^{MD} pour créer une sauce riche et savoureuse que vos invités adoreront.

PRÉPARÉ AVEC


Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda

CODE DE CAS 23323

Ingredients

60 mL	Huile d'olive
115 g	Oignon, émincé finement
48 each	Sweet Italian pork sausage, large diced
15 g	Ail rôti, écrasé
1.81 kg sac	Verve ^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda
226 g	Fromage Gouda fumé, râpé
3 g	Feuilles d'origan frais, hachées
10 g	Persil frais, haché
600 g	Poivron rouge rôti, coupé en julienne
5 g	Sel casher
1.5 g	Poivre noir
1.7 kg	Pâtes penne, cuites, égouttées

Directions

- 1 Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
- 2 Ajouter les oignons et la saucisse. Cuire 5 minutes.
- 3 Ajouter l'ail et les tomates. Cuire 3 minutes. Retirer de la casserole. Réserver.
- 4 Ajouter la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda. Laisser mijoter 5 minutes.
- 5 Ajouter le fromage, l'origan, le persil, les poivrons grillés, le sel et le poivre.
- 6 Ajouter le mélange de saucisses. Laisser mijoter 5 minutes.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140°F).
Pour servir : À l'aide d'une cuillère à portion ronde Spoodle de 4 oz (113 g), répartir 100 g (½ tasse) de pâtes cuites dans une assiette. Recouvrir d'une cuillère Spoodle de 8 oz (138 g) (1 tasse) de mélange de saucisses. Servir immédiatement.