



## Äplermagronen avec Salsiccia Ticinese

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 320g macaronis
- 400g pommes de terre ferme
- 4 Salsiccia Ticinese
- 4 oignon rouge
- 4dl demi-crème
- 8dl bouillon de légumes
- 8EL purée de tomates
- 120g Gruyère râpé
- à v. sel et poivre
- 8EL huile d'olive

### Préparation

1. Peler et émincer finement l'oignon. Retirer le boyau de la Salsiccia du Tessin et réduire la saucisse en morceaux à la main.
2. Chauffer l'huile dans la poêle et faire suer les oignons, ajouter ensuite la saucisse à rôtir. Faites cuire jusqu'à ce que la Salsiccia du Tessin soit bien colorée. Réserver.
3. Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en petits cubes (environ 5 mm).
4. Porter à ébullition le bouillon, la crème et la purée de tomates dans une poêle. Ajouter les cubes de pommes de terre et les pâtes et laisser cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et que le liquide soit absorbé.
5. Retirer du feu, saupoudrer du fromage, bien remuer. Incorporer les morceaux de charcuterie et laisser la poêle couverte pendant environ 5 minutes. Il est possible de remplacer les macaronis de chalet par des penne. Servir.
6. Il est possible de remplacer les macaronis de chalet par des penne.