



Orecchiette aux pois chiches, à la Salsiccia con Pepe Valle Maggia et aux tomates cerises

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 40g orecchiette fraîches
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 400g tomates cerises
- 240g pois-chiches cuits
- 4 branche de romarin
- à v. huile d'olive
- 4 gousse d'ail
- à v. sel

Préparation

1. Porter à ébullition une casserole d'eau.
2. Pendant ce temps, laver les tomates cerises et les couper en deux, retirer le boyau de la Salsiccia avec Poivre Valle Maggia et émietter la chair à la main.
3. Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile, avec la gousse d'ail écrasée et la branche de romarin.
4. Au bout de quelques minutes, rajouter la chair de la Salsiccia con Pepe Valle Maggia et bien la faire dorer, en séparant les bouts et en mélangeant avec une cuillère en bois.
5. Au bout de 2-3 minutes, ajouter les pois-chiches et les laisser cuire pendant 3-4 minutes supplémentaires, en remuant de temps en temps.
6. Quand l'eau bout, saler et verser les orecchiette et remuer.
7. Ajouter les tomates cerises au jus de la Salsiccia con Pepe Valle Maggia, saler légèrement et laisser cuire pendant encore quelques minutes en diluant la sauce avec une petite louche d'eau de cuisson des pâtes.
8. Egoutter les orecchiette en vous assurant qu'elles restent humides et verser dans la poêle avec la sauce.
9. Les faire revenir pendant quelques minutes afin de les faire s'imprégner de la sauce, et les sortir du feu.

10. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, si besoin retirer l'ail et servir tout de suite.