



## Tagliatelle avec sauce tomate à la Salsiccia avec Piment du Tessin

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

- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 oignon
- 8 gousses d'ail
- 4 bouquet de fines herbes, p. ex. thym, origan, persil
- 800g légumes, p. ex. céleri et carottes
- 4dl huile d'olive
- 100g concentré de tomates
- 4dl vin rouge, p. ex. merlot du Tessin
- 4 tomates pelées (pelati)
- 400g pâtes, p. ex. tagliatelles
- à v. sel

### Préparation

1. Extraire la chair de la Salsiccia al Peperoncino Ticinese et la morceler grossièrement.
2. Émincer l'oignon puis écraser l'ail avec le plat d'un couteau.
3. Effeuille les fines herbes puis les hacher.
4. Tailler les légumes en brunoise.
5. Chauffer l'huile dans une cocotte. Faire revenir la saucisse à rôtir, l'oignon, l'ail et les légumes env. 5 min à feu moyen.
6. Ajouter le concentré de tomates et poursuivre brièvement la cuisson.
7. Mouiller avec le vin rouge et faire un peu réduire.
8. Ajouter les tomates et laisser mijoter env. 1 h à couvert.
9. Ajouter les fines herbes et mélanger. Faire cuire les tagliatelles al dente dans de l'eau salée puis les égoutter.

10. Dresser les pâtes avec la sauce à la Salsiccia al Peperoncino Ticinese et servir.

11. Accompagner de fromage d'alpage tessinois.