



ZITI TAGLIATI A LA SAUCISSE ET AUX HERBES

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



ZITI TAGLIATI AMBRA	350 GRS
TOMATES PELEES DENTAMARO	400 GRS
SAUCISSE DE VEAU	300 GRS
OLIVES VERTES	100 GRS
PARMESAN	50 GRS
BEURRE	20 GRS
VIN BLANC SEC PETILLANT	1 VERRE
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DENTAMARO	
ORIGAN,ROMARIN,SAUGE,THYM,SEL,POIVRE	

Hacher les fines herbes pour obtenir environ trois cuillerées

Enlever le boyau et couper la saucisse en morceaux

Faire rissoler rapidement les fines herbes dans le beurre

Ajouter les saucisses et laisser rissoler

Ajouter le vin blanc et laisser évaporer, saler,

Ajouter les tomates et laisser mijoter quelques minutes

Faire cuire les ziti tagliati Ambra (al dente) dans l'eau bouillante salée, égoutter

Mélanger les ziti tagliati avec la sauce obtenue

Bon appétit