

Tagliatelles, saucisses italiennes piquantes et "cime di rapa"



Pour 4 personnes :

500g tagliatelles

1 botte de cime di rapa (ou feuilles de navet nouveau ou moutarde ou roquette etc...) sans les grosses tiges

1 café graines de fenouil (facultatif)

2 saucisses italiennes piquantes par personne (enfin selon leur taille) coupées en rondelles

1 verre de vin blanc

1 botte d'asperges vertes (facultatif) têtes réservées, queues coupées en rondelles

1 oignon ciselé

1 belle gousse d'ail hachée

1 boîte 400g tomates

2 csoupe huile olive

sel poivre QS

Mettre une grande quantité d'eau salée à bouillir pour les pâtes.

En même temps, mettre l'huile d'olive à chauffer dans une grande poêle. Y faire revenir les saucisses puis ajouter éventuellement les graines de fenouil. Ajouter ensuite oignon et ail, laisser revenir. Ajouter ensuite les queues des asperges et les laisser revenir un peu avant d'ajouter un verre de vin blanc (facultatif). Quand les rondelles de queue d'asperge commencent à s'attendrir, ajouter les têtes. Laisser mijoter tranquillement sans couvrir.

Pendant ce temps, l'eau des nouilles a dû bouillir, les tagliatelles sont entrain de cuire.

Lorsque les pâtes sont presque cuites (environ 3 minutes avant la fin de la cuisson) ajouter les cime di rapa et laisser bouillir avec les pâtes. Egoutter les pâtes avec les cime di rapa et les répartir sur les assiettes. Déposer dessus la sauce et les saucisses.