

**Pipe rigate et saucisse italienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/pipe-rigate-et-saucisse-italienne__trashed/pipe-rigate-et-saucisse-italienne-p1050301/) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de** [**saucisse**](https://recettes.de/saucisse) **italienne  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 1 gousse d'ail  
- 1 branche de** [**romarin**](https://recettes.de/romarin) **- 975 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **- sel & poivre du moulin  
-** [**Pâtes**](https://recettes.de/pates) **Pipe rigate pour moi**

Si comme moi vous voulez le préparer maison, vous pouvez voir ma recette de [coulis de tomate](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).  
Piquer la saucisse, la déposer dans une casserole et la couvrir d'eau froide.  
Porter à ébullition, puis laisser frémir pendant 5 minutes.  
Égoutter et sécher la saucisse.  
Retirer la peau (un peu épaisse pour moi).  
Couper la saucisse en gros morceaux.  
Mettre l'huile dans une casserole et y déposer le romarin et la gousse d'ail épluchée et écrasée.  
Faire chauffer à feu doux pendant 4 minutes pour laisser l'huile se parfumer.  
Ajouter les morceaux de saucisse et les laisser dorer de tous côtés.  
Retirer l'ail et la sauge.  
Verser le coulis de tomate, et laisser frémir pendant une vingtaine de minutes.  
Pendant ce temps, faire cuire les pâtes "[al dente](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Égoutter les pâtes et y mélanger une louche de sauce tomate.  
Servir les pâtes dans des assiettes chaudes avec des morceaux de saucisse nappés de sauce tomate.