 **Pâtes de la Nonna**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La sauce :
- 4 petites carottes
- 3 oignons
- 2 branches de céleri (sans les feuilles)
- 300 ml de vin blanc sec
- 2 boîtes de coulis de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **- 2 tablettes de bouillon Kub (ou jus de rôti)
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym-laurier-marjolaine)
- sel et poivre en grains
- huile d'olive
- 700 g de** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse)[**italiennes**](https://recettes.de/italie)Éplucher les légumes, sauf les gousses d'ail.
Émincer les oignons et couper carottes et céleris en tout petits dés.
Mettre un filet d'huile dans une sauteuse et y faire dorer les légumes.
Laisser compoter et réduire jusqu'à coloration.
Ajouter le vin blanc et laisser sur feu vif en remuant jusqu'à évaporation.
Incorporer alors le coulis de tomate et le même volume d'eau.
Déposer les tablettes de bouillon ou du jus de rôti si vous en avez.
Ajouter les gousses d'ail en chemise, le bouquet garni et assaisonner de quelques grains de poivre.
Amener à ébullition, puis réduire la température, couvrir et laisser cuire à frémissements et en remuant de temps en temps
pendant au-moins 2 heures : la sauce doit s'épaissir.
Pendant la cuisson de la sauce, couper les saucisses en dés.
Les faire dorer dans 1 cuillerée d'huile d'olive.
Rajouter les dés de saucisses dans la [sauce](https://recettes.de/sauces) et laisser cuire encore une demi-heure.

**La garniture :
- 8 gros pétales de tomates séchées
- 1 gros bouquet de** [**basilic**](https://recettes.de/italie) **- 60 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **fraîchement râpé**

Hacher au couteau les tomates séchées et le bouquet de basilic.
Mélanger ce hachis avec le parmesan râpé.

**Le plat :
- 1 kg de grosses** [**pâtes**](https://recettes.de/pates)

Lorsque la sauce est prête, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
Presser les gousses d'ail pour retirer la peau et écraser la chair dans la sauce.
Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée et égoutter.
Enrober les pâtes d'un peu de sauce.
Verser dans un grand plat et les napper de la sauce.
Répartir sur le dessus la garniture.
Amener aussitôt le plat sur la table et remuer devant les convives.