

Pâtes aux saucisses italiennes

Ingrédients

- 2 tasses de pâtes ou 225 g (semoule de blé dur) 11 minutes cuisson et +
- 1 T 1/2 d'eau
- 2 livres de saucisses coupées en rondelles
- 1 oignon jaune moyen
- 3 tasses de brocoli (ou rapini)
- 2 gousses d'ail
- 1 tasse compacte de basilic
- poivre, sel
- 1/2 tasse de parmesan (optionnel)

Instructions

- Remplir de pâtes la base de l'Intelli-Multicuisiseur à 1/2 centimètre sous la ligne où va le bol étuveur.
- Mettre 1 T 1/2 d'eau et ajouter 1 c. à thé de sel.
- Hacher l'oignon à l'aide de l'Extra-chef et mettre avec les saucisses dans le bol étuveur.
- Mettre le brocoli dans la passoire.
- Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Dans l'Extra-chef, hacher l'ail et le basilic. Ajouter le poivre.
- Mélanger le tout. Saupoudrer de parmesan.