SALADE DE PÂTES & SENSATIONAL MERGUEZ

4 PORTIONS | 25 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de Sensational Merguez Garden Gourmet
- 400 g de pâtes penne
- 2 aubergines moyennes
- 250 g de tomates cerises
- 4 càs de ricotta
- 2 gousses d'ail
- 1 càc d'origan séché
- Un bouquet de basilic frais
- Huile d'olive

Découvre cette salade de penne d'aubergines, de tomates et de ricotta, accompagnée de notre Sensational Merguez Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Cuis les penne et égoutte-les d'huile d'olive

Fais cuire les penne selon les instructions sur l'emballage. Égoutte et arrose d'huile d'olive.

2. Préchauffe le four (ou le barbecue) et coupe les légumes

Préchauffe le four (ou le barbecue) à 220 °C. Coupe l'aubergine en quartiers, puis en morceaux d'environ 3 cm. Coupe les tomates en deux.

3. Assaisonne les légumes

Hache finement l'ail et mélange avec les légumes et un peu d'huile d'olive, du poivre, du sel et de l'origan.

4. Cuis les légumes

Répartis les légumes sur une plaque à pâtisserie (ou dans des emballages individuels en aluminium pour le barbecue). Fais-les rôtir environ 15 minutes au four ou sur le barbecue.

5. Fris les Sensational saucisses

Fais frire les saucisses dans une poêle ou sur le barbecue pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Coupe en tranches.

6. Assemble le tout, sers et profite !

Mélange les légumes avec les pâtes et ajoute du poivre, du sel et de l'huile d'olive si nécessaire. Ajoute les tranches de saucisse et garnis de ricotta et de basilic frais.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR