CHEESY KIELBASA PASTA



La Cheesy Kielbasa Pasta est un plat de comfort food américain inspiré par la célèbre saucisse polonaise kielbasa. Très populaire dans les communautés d'Europe de l'Est établies aux États-Unis, la kielbasa a été intégrée dans des recettes rapides et familiales, notamment des pâtes crémeuses.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 40 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 450 g de saucisse kielbasa en tranches
- 1/2 tasse d'oignon en dés
- 1 poivron, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 1/2 tasses de bouillon de poulet (lien)
- 1 boîte de tomates en dés (425 g)
- 2 cuillères à café d'assaisonnement italien (lien)
- 227 g de pâtes (sans gluten pour sans gluten)
- 1/2 tasse de crème épaisse/à fouetter (ou de lait)

- 2 tasses de cheddar

Préparation

Etape 1
Chauffer l'huile dans une grande poêle, ajouter le kielbasa et le faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit doré des deux côtés, environ 5 à 8 minutes, avant de le mettre de côté.

Etape 2
Ajouter l'oignon et le poivron et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 à 8 minutes.

Etape 3
Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ une minute.

Etape 4
Ajouter le bouillon, les tomates, l'assaisonnement italien et la saucisse, porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les pâtes soient tendres, environ 10 minutes, en mélangeant plusieurs fois pendant la cuisson.

Etape 5
Éteindre le feu, ajouter la crème et le fromage, mélanger et laisser le fromage fondre dans la sauce.

Etape 6
Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût et dégustez.