

Œufs aux chipolatas-pâtes

Pour 4 personnes.

4 œufs, 4 saucisses chipolatas, 40 g de beurre, 1 boîte de sauce tomate aux fines herbes, sel, poivre, pâtes.

Chauffer le beurre et y faire revenir les saucisses, 7 à 8 minutes.

Les ranger autour de la poêle et casser les œufs au centre. Saler, poivrer, cuire quelques minutes. Napper de sauce tomate, laisser chauffer quelques instants et servir dans le plat de cuisson avec des pâtes cuites à l'eau.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.