

Ragoût paysan aux pâtes

(recette corse)

Pour 6 personnes.

400 g de lard frais ou demi-sel, 1 c à soupe d'huile d'olive, $\frac{3}{4}$ l d'eau, 300 g de tomates fraîches ou, à défaut, 1 boîte de tomates pelées avec leur jus, thym, laurier, sarriette, sel, poivre, 250 g de petites pâtes.

Couper le lard en lardons, les faire revenir rapidement dans l'huile, verser l'eau, porter à ébullition puis ajouter les tomates pelées et concassées, les aromates, sel, poivre et enfin les pâtes.

Laisser bouillonner doucement jusqu'à ce que les pâtes soient cuites à point, elles auront absorbé une bonne partie de l'eau.

En Corse, ce ragoût se fait surtout avec des restes (de bœuf bourguignon par exemple). Faire alors chauffer ce qu'il vous reste de viande, ajouter les tomates, les aromates, sel, poivre ; laisser cuire 10 mn, puis verser l'eau ; à ébullition mettre les pâtes. Goûter pour rectifier l'assaisonnement en cours de cuisson. On peut également utiliser des viandes ou des volailles rôties. Dans ce cas, les viandes étant plus sèches, il faut d'abord faire fondre les tomates avec les aromates et l'assaisonnement, puis ajouter les viandes en petits morceaux, puis l'eau et enfin les pâtes.

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.