

## ***Sauce pistaches & saucisses italiennes***



*Penne aux pistaches et aux saucisses italiennes*

1 cu. Soupe Huile d'olives  
3 Saucisses italiennes fortes en des  
1/3 tasse vin blanc  
6 cu. Soupe pistaches haches  
2 tasses sauce tomates  
4 cu.soupe persil frais  
4 cu.soupe fromage creme  
Muscade  
Poivre

Sauter les saucisses 5 minutes  
incorporer vin et moitié des pistaches  
Reduire jusqu'a evaporation du vin  
Ajouter sauce tomate et persil  
Cuire 5 min. A feu doux  
Ajouter fromage et muscade  
Ajouter le reste des pistaches au service..

5725400