

Pâte au chorizo

Recette de pâtes au chorizo facile à préparer et très gourmande.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 00h15

Temps total : 00h30

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g. de pâtes (grosses pâtes de préférence)
- 200 g. de chorizo
- 2 oignons
- 25 cl. de crème fraîche
- 20 cl. de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Emincer l'oignon et faites le revenir dans l'huile pendant 3 minutes.
2. Couper le chorizo en tranches de 5 mm. puis couper ses tranches en 4. Ajouter les dans la poêle à feu doux. Ajouter également le concentré de tomates, la crème fraîche, le sel et le poivre. Remuer régulièrement.
3. En parallèle, faites cuire vos pâtes.
4. Une fois les pâtes cuites puis égoutter les. Servir les pâtes dans les assiettes et mettez par dessus la sauce au chorizo. Bon appétit !