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 fraiche
- 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 fraiche, 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!