

Pâtes au chorizo

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 oignon
- 1 poivron
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café d'huile
- 70g de concentré de tomates
- 100g de chorizo
- 150g de pâtes crues
- Herbes de Provence, sel, poivre



Préparation

- Commencez à faire cuire les pâtes "al dente".
- Hachez le chorizo.
- Coupez l'oignon et le poivron en petits dés et faites les revenir dans une cuillère à café d'huile.
- Quand les oignons sont colorés, ajoutez le chorizo dans la poêle, puis le concentré de tomate, la crème fraîche et les herbes de Provence.
- Salez et poivrez puis laissez cuire à feu doux en attendant la cuisson des pâtes.
- Servez chaud.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (ratatouille, poêlée de légumes, etc.)



Vous pouvez ajouter du fromage râpé sur les pâtes.