

Spaghetti au chorizo

CUISIMAGES

Réf :
4802

Type :
Pâtes

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
15 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de spaghetti frais
- ½ chorizo fort
- ½ poivron vert
- ½ oignon
- 1 cuillère à café de fond de veau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 120 ml d'eau



Otez la peau du chorizo et coupez le en petits dés.

Lavez et épépinez le poivron et coupez le également en dés.



Pelez et hachez finement l'oignon.

Faites dorer le poivron dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, pendant 4 min sur feu moyen.

CUISIMAGES



Puis ajouter le chorizo et laissez mijoter pendant 4 min supplémentaires, en mélangeant de temps à autre avec une spatule en bois.

Retirez le chorizo et le poivron avec une écumoire.



Faites rissoler l'oignon haché 2 min dans la même huile.

Ajoutez le fond de veau dilué dans 120 ml d'eau.

Laissez réduire pendant 2 min en mélangeant constamment à l'aide d'une spatule en bois.



Rajouter le chorizo et le poivron.
Réservez au chaud.

Faites cuire les pâtes, égouttez les et servez les accompagnées de la préparation au chorizo.



Conseils
Variante
Vin

Bandol