

Pâtes au chorizo

Pour 4 personnes



INGREDIENTS

- 2 poivrons rouges et 1 jaune
- 140g de spaghettis crues
- 60g de chorizo
- 1 oignon
- 3 carottes
- 1 courgette
- basilic
- 2cc d'huile

PRÉPARATION:

Épluchez et taillez finement l'oignon et le poivron.

Épluchez les carottes et les courgettes, puis découpez-les en lanières.

Faites revenir le tout dans une sauteuse avec l'huile d'olive.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 25 minutes, en remuant régulièrement.

Retirez la peau du chorizo et coupez-le en petits morceaux.

Ajoutez-le aux légumes et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes, en assaisonnant de sel et de poivre.

Faites cuire les spaghettis selon les instructions du paquet.

Égouttez-les et mélangez-les avec le mélange de chorizo et de légumes. Saupoudrez de ciboulette avant de servir.

Un plat qui plaira à toute la famille!!!