

# Pâtes au chorizo

Pour 4 personnes  
Préparation: 20mn  
Cuisson: 35mn



## INGRÉDIENTS:

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

## PRÉPARATION:

1. Éplucher et tailler finement l'oignon et le poivron.
2. Éplucher les carottes et les courgettes, puis les découper en lanières.
3. Faire revenir le tout dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
4. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 25 minutes, en remuant régulièrement.
5. Retirer la peau du chorizo et le couper en petits morceaux.
6. L'ajouter aux légumes et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes, en assaisonnant de sel et de poivre.
7. Faire cuire les spaghettis selon les instructions du paquet.
8. Les égoutter et les mélanger avec le mélange de chorizo et de légumes. Saupoudrer de ciboulette avant de servir.

*Un plat qui plaira à toute la famille!!!*