Elvea, L'Italie chez vous

Rigatoni avec chorizo et piment chili

Ingrédients pour 2 Personnes

250	g de	Rigatoni
1		oignon blanche
100	g de	chorizo
1		piment rouge
1	boîte de	ELVEA Cubes
		huile d'olive
1	cuillère à café de	sel
1	cuillère à café de	sucre
		poivre
		origan
1	boule de	burrata
1	poignée de	basilic frais

Préparation

1. Emincez l'oignon blanc. Coupez le piment chili rouge en deux et éliminez, si souhaité, les pépins. Détaillez ensuite le chorizo en cubes.
2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle. Faites-y revenir l'oignon émincé pendant 2 minutes jusqu'à ce que celui-ci soit doré. Ajoutez le piment chili et le chorizo et poursuivez la cuisson pendant 3 autres minutes.
3. Ajoutez les cubes de tomates. Assaisonnez de poivre, de sel, de sucre et d'origan. Laissez mijoter pendant 10 minutes à feu doux.
4. Entre-temps, faites cuire les pâtes en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.
5. Égouttez les pâtes, et incorporez-les à la sauce.
6. Servez les pâtes avec la burrata et le basilic frais.

Info recette: Helen Kookt