





Rigatoni avec chorizo et piment chili



Ingrédients pour 2 Personnes

250 g de Rigatoni

1 oignon blanche

100 g de chorizo

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

