

## TORTELLINIS AU CHORIZO ET PESTO DE TOMATES SÉCHÉES

Ingrédients : pour 6 portions

- 1 paquet de 700 g de tortellinis aux trois fromages
- 1 ¼ tasse (150 g) de saucisson de chorizo coupé en fines rondelles
- 4 oignons verts
- *Ajout d'½ tasse (70 g) de poivron orange en petits dés (ou autre couleur au choix, du vert ferait un joli contraste)*
- ¾ tasse de mélange laitier pour cuisson 5% (ou crème légère 5%)
- ½ tasse (125 ml) de pesto de tomates séchées
- *Eau de cuisson des pâtes (mon ajout)*
- Parmesan au service

### Préparation :

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
2. Dans la même casserole, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Commencer par le poivron, 2-3 minutes. Cuire le chorizo, le poivron et les oignons verts de 2 -3 minutes
3. Ajouter le mélange laitier et le pesto. Cuire 2 minutes.
4. Remettre les pâtes dans la casserole et chauffer de 1 à 2 minutes en remuant.
5. *Ajouter de l'eau de cuisson des pâtes si nécessaire pour allonger un peu la sauce.*

Source : Revue *5 ingrédients 15 minutes* / Janvier 2024 vue chez « Qu'est-ce qui mijote chez Nance? »

<https://mijotenance.blogspot.com/2024/03/tortellinis-au-chorizo-et-pesto-de.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 27 août 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/08/tortellinis-au-chorizo-et-pesto-de.html>