

One pan pasta au chorizo

Ingrédients pour 2 personnes :

- 180 g de pâtes de votre choix
- 2 tomates bien mûres
- 10 cm de chorizo doux
- 1 bel oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 300 ml d'eau
- Poivre du moulin et/ou piment d'Espelette
- Ciboulette

Préparation :

Lavez et pelez les tomates, coupez-les en quartiers.

Épluchez et taillez l'oignon en petits ou grands morceaux.

Retirez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles.

Dans une poêle suffisamment grande (ou une casserole), rassemblez tous les ingrédients et faites cuire à feu moyen en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.

Si nécessaire, rajoutez de l'eau.

Servez dans des assiettes en saupoudrant de parmesan, d'emmental ou autres herbes de votre choix.

<http://philomavie.blogspot.com>