



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

