

Pâtes poivrons-chorizo

1 super!



Par
personne

➔ 15 minutes de préparation

➔ Pour 2 personnes

125 g de penne complètes 

75 g de chorizo coupé en grosses tranches

390 g de coulis de tomates à l'oignon

100 g de poivrons au naturel coupés en tranches 

30 g d'olives noires au naturel dénoyautées

petits pois

1 Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante selon les instructions du paquet.

2 Pendant ce temps, chauffez une poêle et ajoutez le chorizo. Lorsqu'il commence à rendre de la graisse et à dorer des deux côtés, ajoutez le coulis, les poivrons et les olives. Faites cuire 8 à 10 minutes pour obtenir une sauce épaisse.

3 Égouttez les pâtes et mélangez-les bien à la sauce avec un peu d'eau de cuisson. Servez avec une salade verte.