

Pâtes au chorizo et au poivron

 8 par personne ➔ 10 minutes de
préparation ➔ 10 à 15 minutes
de cuisson ➔ Pour 2 personnes

- 150 g de pâtes type farfalle 
- 6 fines tranches de chorizo (30 g)
coupées en lanières
- ½ poivron rouge émincé finement 
- 400 g de tomates concassées 
- 1 poignée de pousses d'épinards 

1 Faites cuire les pâtes selon les
instructions du paquet.

2 Pendant ce temps, faites chauffer une
sauteuse antiadhésive. Ajoutez le chorizo
et faites cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à
ce qu'il commence à grésiller et à durcir.
Retirez-le avec une écumoire et
égouttez-le sur du papier absorbant.

3 Remettez la sauteuse sur feu moyen
(il n'est pas nécessaire de la laver). Faites
revenir le poivron 5 minutes, puis ajoutez
les tomates concassées. Portez à
frémissement et laissez mijoter pendant
2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la
préparation commence à épaissir.

4 Égouttez les pâtes, remettez-les dans
la casserole puis incorporez la sauce aux
tomates et au poivron, ainsi que les
pousses d'épinards. Répartissez le tout
dans 2 assiettes de service et parsemez
de morceaux de chorizo.