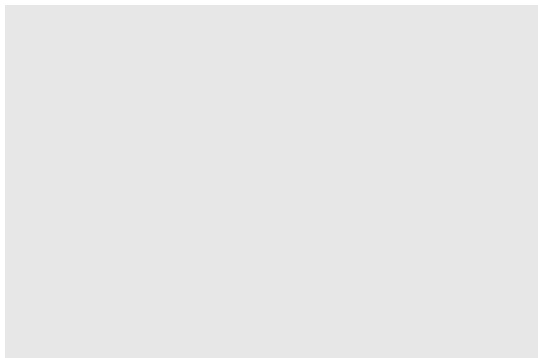




Pâtes au chorizo recette simple

★★★★☆ 4.7/5

 [30 commentaires](#)



Ingrédients

-

2 personnes

+

Afficher le prix







1
oignon



1 cuillère à soupe
de crème fraîche



poivre



sel



1 cuillère à café
d' huile



120 g
de pâtes



×

ATOL

ATOL HAZEBROUCK

GRAND DESTOCKAGE

-70%

SUR LES

MONTURES

ET

SOLAIRES

J'y vais

*Conditions en magasin

70 g
de chorizo doux

70
concentré de
tomates

1 cuillère à café
de câpres



herbes de Provence



2 feuilles
de basilic

 **Acheter les ingrédients**

En cliquant sur les liens, vous pouvez
être redirigé vers d'autres pages de
notre site, ou sur Amazon.fr

La suite après cette publicité

 **marmiton**
publicité



Ustensiles

1 Top 5 des meilleures passoires

[Voir plus](#)

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr



Préparation

Couper l'oignon en petit dés et le faire revenir dans un petit peu d'huile.

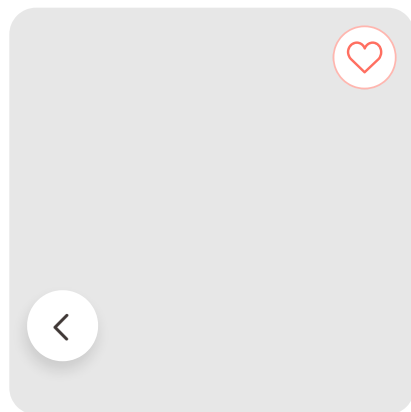
Pendant ce temps hacher le chorizo et commencer à faire cuire les pâtes.

Au bout de 5mn ajouter le chorizo aux oignons, puis le concentré de tomates, la crème fraîche, les câpres et les herbes de Provence. Saler et poivrer. Mélanger. Laisser cuire à feu doux jusqu'à la fin de cuisson de vos pâtes.

Égoutter les pâtes, servez les dans le plat choisi et rajouter par-dessus la sauce au chorizo ainsi que les feuilles de basilic pour la déco.

Servir aussitôt.

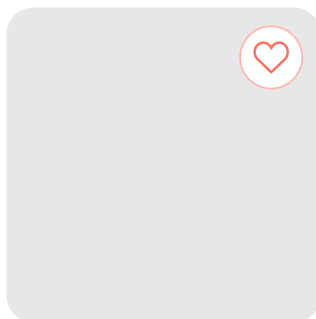
Vous aimerez aussi...



Gratin de pâtes au chorizo

★★★★★ 4.6/5

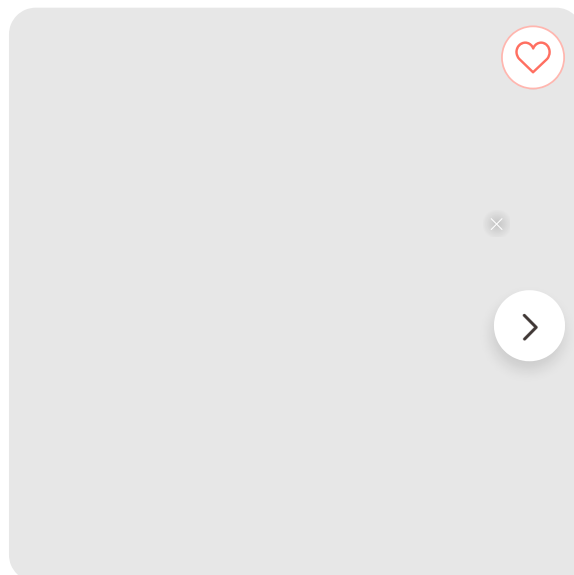
145 avis



Gratin pâtes-chorizo

☆☆☆☆☆ 1/5

1 avis



Pâtes au chorizo et aux champignons

★★★★★ 4.7/5

3 avis

[Recettes par ingrédients](#)[Recettes par ustensiles](#)[Top Recettes](#)[Thématiques du moment](#)[Mes aides à la cuisine](#)[Participer au forum](#)[FAQ](#) • [Partenariats & Licences](#) • [Contact](#)[Paramétrer les cookies](#) • [Gérer Utiq](#) • [Mentions légales](#) • [Recrutement](#) • [Conditions Générales d'Utilisation](#) •[Politique de confidentialité](#)[Conditions Générales d'Abonnement](#) • [Foire aux questions - Vos choix sur l'utilisation de cookies](#) •[Pour des milliers de cocktails : 1001cocktails.com](#)

© 2025 marmiton.org - Tous droits réservés

