

# Pâtes au chorizo

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 400 g de pâtes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 80 g de chorizo
- ✓ 5 cl de vin blanc
- ✓ 1 boîte de tomates pelées concassées
  - ✓ 2 branches de thym
  - ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 1/2 cuil à café de paprika
  - ✓ Sel / Poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en tranches.

Faites revenir l'oignon et le chorizo dans une poêle sans ajout de matière grasse.

Versez le vin blanc, laissez évaporer puis ajoutez les tomates concassées.

Incorporez le thym, le laurier, le paprika et laissez mijoter 10 à 15 min.

Faites cuire les pâtes al dente dans une casserole d'eau bouillante salée.

Egouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**