

ASSIETTE DU SOLEIL

Chorizo, mozzarella et poivron

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 1 boîte de fusilli aux œufs frais Lustucru (250g)
- 1 poivron vert
- 80g de chorizo
- 80g d'allumettes de jambon fumé
- 120g de mozzarella (deux boules)
- 1 oignon rouge
- 2 tomates bien mûres
- 8 cuillères à soupe de coulis de tomates
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1) Epépiner et couper le poivron en morceaux ainsi que les tomates. Emincer l'oignon rouge.
- 2) Faire revenir le tout dans une poêle avec un fond d'huile d'olive.
- 3) Quand les légumes commencent à colorer (mais sont encore fermes), ajouter le chorizo coupé en rondelles.
- 4) Ajouter le coulis de tomate ainsi que des herbes de Provence, dosées selon les goûts.
- 5) Faire revenir 5 minutes puis ajouter la moitié de la mozzarella (une boule sur les deux).
- 6) Laisser revenir le tout puis ajouter les allumettes de jambon fumé.
- 7) Laisser de nouveau revenir pendant 5 minutes puis poivrer à convenance. Réserver au chaud.
- 8) Faire cuire les fusilli pendant 8 minutes dans de l'eau bouillante, puis égoutter.
- 9) Servir en assiettes en disposant un lit de pâtes, recouvrir de sauce et décorer de quelques morceaux de mozzarella (il en restait la moitié, soit une boule sur les deux).

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Chorizo doux ou fort, poivron vert ou jaune... à vous de décliner cette recette selon vos envies !

Une recette réalisée en partenariats avec :

Degusta Box

box de dégustation surprise

Lustucru

les pâtes françaises depuis 1911

:Degusta Box

