

PRIMI PIATTI

Pasta al chorizo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

360-400 g di pasta corta
circa 80 g di chorizo
una manciata di olive nere
qualche capperi
4-5 cucchiari di pesto rosso
poco peperoncino.

PREPARAZIONE



2 Tagliare a fettine il chorizo e poi ancora tagliatelo in due.

Mettetelo in una padella sul fuoco senza olio per farlo rosolare leggermente.

Una volta rosolato, aggiungete del pesto rosso ed un peperoncino.



3 Dopo qualche minuto, aggiungete le olive nere tagliate a pezzettini e capperi lavati e strizzati.



- 4 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e conditela con il sugo togliendo prima il peperoncino.

