

PRIMI PIATTI

Pasta al chorizo

di: *xena99*

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.

