

Pates Papillons Façon Risotto



Ingrédients

200 gr de farfalles - 300 gr de tomates cerise -1 chorizo - 1 peu de basilic - 1 gousse d'ail - 1 oignon - 1 cuill à soupe de câpres - 1 bouillon cube de volaille - un peu d'eau

Préparation

Préparation 10 min cuisson 15 min

Enlever la peau du chorizo et le couper en dés

Faire suer le chorizo dans une cocotte sans graisse

Éplucher l'oignon et le couper en petits morceaux, l'ajouter au chorizo

Ajouter l'ail pressé

Couper en deux les tomates cerise et les ajouter

Ajouter les pâtes crues et les câpres

Ajouter le bouillon avec un peu d'eau et laisser cuire 15 min

On peut rajouter une petite courgette

Ajouter le basilic et servir