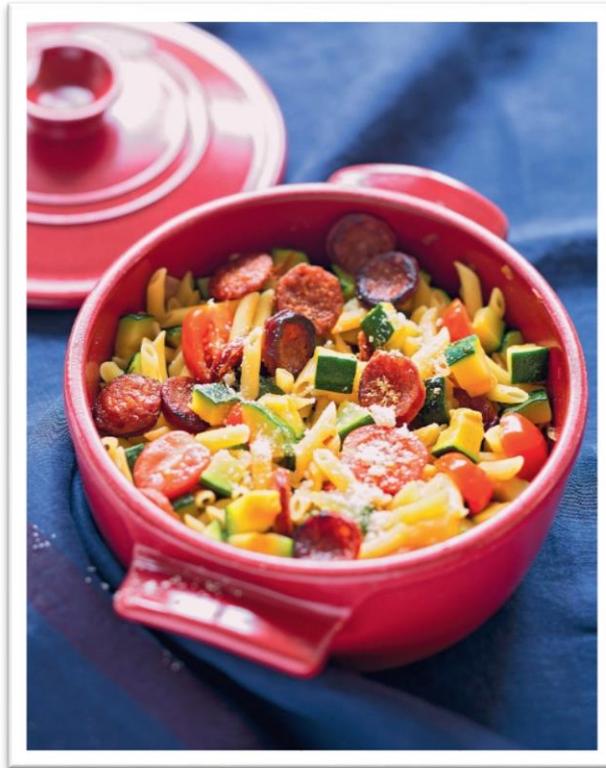


Pâtes "marmite" penne-chorizo-tomates-poivron

Recette proposée par Sylvia Gabet, auteure culinaire



Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

Recette pour 4 personnes :

- 400 g de penne
- 60 cl d'eau
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 poivron
- 4 tomates
- 1 chorizo doux ou piquant (220 g)
- 4 c. à s. de parmesan râpé (60 g)
- gros sel, poivre

Ustensiles :

- 1 marmite

LES RECETTES DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Préparation :

- Portez l'eau à ébullition dans une casserole.
- Pelez et émincez l'oignon, pelez et dégermez l'ail puis émincez-le. Coupez le poivron en lanières et les tomates en tranches. Ôtez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles.
- Quand l'eau bout, salez-la (peu) au gros sel. Plongez-y les pâtes et l'ensemble des ingrédients, couvrez et faites cuire jusqu'à absorption totale du liquide (environ 10 minutes), en remuant une ou deux fois.
- Ajoutez le parmesan, mélangez et servez aussitôt.

Le grain de sel de Sylvia :

Trop facile, cette façon de cuire les pâtes et leur garniture à l'eau "tout ensemble"! On obtient une sauce crémeuse rien qu'avec l'amidon des pâtes : c'est magique ! Et si vous remplacez le parmesan par de la scamorza (mozzarella fumée) coupée en dés, vous les achevez !