

One Pot Pasta, Saveurs d'Espagne

Wok



Recette Salée

Ingrédients:

- 1 poivron rouge
- 2 courgettes (du jardin)
- 1 oignon
- 100 à 150 g de pâtes Fidéo n°4
- 2 chorizo ficelle doux
- 1 sachet de safran en poudre
- du sel à l'ail
- du poivre 5 baies (moulin)
- de l'huile d'olive
- eau

Mettre l'équivalent d'un poivron coupé en lamelles dans le wok avec un filet d'huile d'olive. Détailler les courgettes lavées non épluchées à la mandoline en julienne.

Ajouter aux lamelles de poivrons ainsi que l'oignon émincé.

Faire rissoler quelques minutes. Ajouter le Chorizo doux coupé en rondelles.

Laisser suer, une astuce : un petit creux au milieu et tout le jus s'y rassemble et donc s'évapore plus facilement.

Saler avec du sel à l'ail (et oui je ne m'en passe plus, tellement pratique et bon)

Ajouter les pâtes Fidéo n°4 (grosses pâtes vermicelles coupées).

Compléter avec de l'eau, recouvrir presque les aliments.

Ajouter le sachet de safran en poudre (je le trouve en Espagne)

Mélanger à la spatule haute T°. Poivrer selon goût, poivre 5 baies du moulin pour ma part. Couvrir pendant 10 minutes à feu doux.

Puis retirer le couvercle et laisser le bouillon s'évaporer et les pâtes gonfler.

J'ai rajouté 1 Chorizo supplémentaire en rondelles (je trouvais que pas assez)

Pour Doudou et Matt, j'ai cuit des œufs en faisant une petite cavité.

Un régal réalisé rapidement !!! idéal en cette saison !!!

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

