

Tagliatelles Safranée à l'Espagnole

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500 g
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- CHORIZO	115 g
- CREME FRAICHE	200 ml
- SAFRAN	1 capsule
- POIVRE	
- PERSIL	

Recette:

- Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet.
- Emincez l'oignon. Coupez le chorizo en dés.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre ajoutez l'ail et le chorizo. Laissez bien cuire le saucisson jusqu'à ce qu'il croustille.
- Arrosez alors la crème et le safran. Poivrez.
- Egouttez les pâtes.
- Servez-les nappées de sauce safranée et saupoudrez de persil.

