

Tagliatelles aux Courgettes et Chorizo au Mascarpone

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500 g
- COURGETTE(S)	2
- CHORIZO	200 g
- MASCARPONE	250 g
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café

Recette:

- Taillez les courgettes en petits dés (avec l'appareil).
- Coupez le chorizo en rondelles puis coupez-les en 2.
- Dans un poêle avec couvercle, faites revenir les dés de courgettes dans un peu d'huile. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Laissez mijoter doucement à couvert.
- Pendant ce temps, faites rissoler le chorizo dans un poêle sans matière grasse. Lorsqu'il est bien croustillant, intégrez-les aux dés de courgettes.
- Incorporez le mascarpone. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire.
- Servez les pâtes nappées de sauce.

Remarque:

Vous pouvez accompagner ce plat d'une ou plusieurs tuiles de parmesan (DI-104).

