

# CHORIZO ET PATES

Pour 4 personnes



*100 gr de chorizo  
250 gr de pates  
250 gr d'eau  
400 ml de pulpe de tomates  
1 petite boite de petits pois de 200 gr  
1 bouillon cube de pot au feu réduit en poudre.  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 c. à café d'origan  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1/2 c. à café de sel*

**Mettre le Cookeo en mode "Dorer".**

**Dans l'huile faire revenir l'oignon, l'ail émincés et le chorizo (prenez le soin d'enlever la peau).**

**Déglacer avec l'eau et la pulpe de tomates.**

**Arrêter le mode "Dorer".**

**Ajouter les pâtes l'origan et le sel.**

**Passer le Cookeo en cuisson rapide 7 min.**

**Ouvrir puis rajouter les petits pois remuer.**

**Mettre le parmesan au-dessus.**

**Passer en maintien au chaud 5 minutes minimum.**

[Servir avec un vin rosé](#)