**BUCATINI AU CHORIZO**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 15 minutes + 10 minutes pour les Bucatini

Temps de préparation : 15 minutes

**Ingrédients pour 4 personnes**

500 g de Bucatini N° 9

200 g de Chorizo Fort ou Doux suivant votre goût

1 Petit Oignon

1 Boite de 400 g de Pulpe de Tomates concassées

1 Cuillère à café de Paprika doux

1 Cuillère à café d’Origan

150 g de Ricotta

Huile d’Olive

Sel et Poivre

Persil frais

4 Blancs de poireaux

1 Oignon

12 Filets d’anchois à l’huile

20 Cl de vin blanc sec

Sel, poivre blanc

**Matériel :**

1 Grande poêle anti adhésive

1 Grand faitout

**Préparation :**

Épluchez et hachez l’oignon.

Dans la poêle faites chauffer un filet d’huile d’olive et y faire blondir l’oignon.

Retirez la peau du chorizo puis coupez le en rondelles, ajoutez le à l’oignon avec le paprika et l’origan, faites revenir le tout en mélangeant de temps en temps pendant 7 à 8 minutes.

Au bout de ce temps incorporez la pulpe de tomate et laissez mijoter une quinzaine de minutes.

Faites bouillir une grande quantité d’eau avec du sel dans un faitout et plongez-y les Bucatini, laissez cuire le temps indiqué sur le paquet.

Avant de les égoutter prélevez une louche d’eau de cuisson et incorporez-la à la sauce, mélangez bien.

Ajouter à la sauce la ricotta, bien mélanger et cuire à nouveau 5 minutes.

Disposez sur le dessus les Bucatini, mélanger le tout en faisant remonter la sauce du dessus.

Parsemer de persil ciselé et servir bien chaud.

**Conseil :**

J’ai choisi des Bucatini pour leur forme de spaghetti comportant un trou à l’intérieur, elles sont parfaites pour les pâtes en sauce. Le trou la retenant et rendant ainsi le plat moelleux.

Les **bucatini**  est un type de [pâtes alimentaires](https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A2tes_alimentaires) longues et creuses originaires traditionnellement de la région du[Latium](https://fr.wikipedia.org/wiki/Latium).

Leur nom vient de l'[italien](https://fr.wikipedia.org/wiki/Italien) *bucato*, qui signifie « percé ».

D'une longueur de 25 à 30 cm et de 3 mm de diamètre, les bucatini se situent à mi-chemin entre les pâtes de longues dimensions et les pâtes courtes à forme tubulaire. Leur temps moyen de cuisson est de neuf minutes, c'est-à-dire d'une durée similaire à celle des spaghettis bien que leur diamètre soit plus important, ceci étant compensé par le passage de l'eau dans la tubulure.



**Coté forme :**

|  |
| --- |
|  |

C’est un plat riche en calories, alors prévoyez le avant une course pour « les réserves » ou après une activité sportive intense pour « recharger les batteries ».

Mais bon…….vous n’êtes pas non plus obligé d’en prendre deux assiettes !!!

|  |
| --- |
|  |