



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de spaghettis
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de petits oignons blancs
- chorizo
- 1 barquette de champignons de Paris 220 g
- 2 cuillères à soupe de ricotta
- crème fraîche légère
- 1 verre de vin blanc type Riesling
- 1 [noix de saveur Maggi Ail et Persil](#)
- sel et poivre
- huile d'olive

Préparation :

Émincer finement l'ail et les petits oignons blancs.

Couper en fines rondelles le chorizo et les champignons en quartiers.

Faire cuire les spaghettis - cuisson al dente environ 8 minutes.

Pendant ce temps, faire revenir dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile d'olive les rondelles de chorizo, ajouter les petits oignons blancs, les champignons puis l'ail - laisser revenir 3-4 minutes environ.

Déglacer avec un verre de vin blanc et ajouter 1 noix de saveur ail-persil.

Ajouter un peu de crème fraîche, saler et poivrer.

Égoutter les spaghettis en gardant un peu d'eau de cuisson et les verser dans la poêle avec le chorizo et les champignons.

Ajouter le fromage ricotta et mélanger doucement.

Servir de suite et bon appétit ;-)