



Pastatto aux saveurs d'Espagne



6 à 8



41 min



28 min



8 min

INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon tendre (assez gros)
- du vert de 4 oignons tendres
- 3 gousses d'ail
- 1 belle échalote
- 2 gros poivrons rouges
- 3 belles courgettes
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 boîte d'eau (tomates)
- 2 sachets de Spigol
- du poivre 5 baies (moulin)
- 1 cuillère à café de gros sel de Gruissan
- 200 g de dés de chorizo
- 2 saucisses catalanes (15 cm env.)
- du thym déshydraté
- 250 g de fidéo (pâtes espagnoles)



RECETTE

En mode manuel, position « dorer » :

Démarrer la recette pendant le préchauffage, verser l'huile et la laisser chauffer un peu. Ajouter l'oignon tendre, le vert d'oignon, les gousses d'ail et l'échalote émincé. Faire revenir 5 minutes. Ajouter les lanières de poivrons rouges, rissoler 3 minutes. Ajouter les courgettes coupées en cubes, faire suer 7 minutes. Ajouter les tomates concassées, mélanger et cuire 2 minutes. Ajouter les pâtes "Fidéo", les dés de chorizo, les sachets de Spigol, le gros sel, le poivre 5 baies, la boîte d'eau, le thym sec, les saucisses coupées en rondelles (ici congelées). Mélanger le tout avec la spatule. Il m'a fallu à peu près 28 minutes en mode "dorer".

Cuisson sous pression : 8 minutes.

Ouvrir le Cookéo (éteindre) et placer la spatule sur la cocotte et rabattre le couvercle, laisser 5 minutes avant de servir, la cuisson continue. A l'assiette, on peut saupoudrer de paprika fumé (Pimenton de la Vera)

NOTES

Bon appétit...

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>