



Les plats principaux

## **Tagliatelles à l'espagnole**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 chorizo (grossièrement coupé)  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 gousses d'ail (pressées)  
3 tomates (la chair, grossièrement coupée)  
250 grammes scampi's (décortiqués)  
400 grammes de tagliatelle  
2 cuillères à soupe de persil  
2 cuillères à soupe de ciboulette  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites cuire le chorizo environ 3 minutes dans l'huile. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Versez ensuite les tomates et laissez mijoter pendant 8 minutes. Entre-temps, cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée.

Faites cuire les scampis dans la sauce pendant 3 minutes. Salez et poivrez la préparation. Pour terminer, incorporez la sauce aux pâtes et parsemez de persil et de ciboulette.

