



Les plats principaux

Pâtes au mascarpone, chorizo, pêche et pignons de pin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
200 grammes de chorizo (en petits cubes)
30 grammes de pignons de pin
200 grammes de mascarpone
500 grammes spirelli
1 oignon (haché fin)
3 brins d'oregano
3 pêches (fraîches)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.

Rôtissez le chorizo 3 minutes dans une poêle sèche.

Dans un grand plat mélangez les pâtes refroidies avec le mascarpone, l'échalote, le chorizo et le thym.

Coupez les pêches en morceaux que vous mélangez aux pâtes. Terminez avec les pignons de pin et l'origan. Aspergez d'huile d'olive.

