

ONE POT PASTA SAUCE AUX OLIVES PROVENÇALE



Ingrédients

- 250 g de tagliatelles
- 1 pot de [sauce aux olives Provençale Tramier](#)
- 100 g de tranches fines de chorizo
- 150 g de pousses d'épinards
- 1 oignon
- 50 g de parmesan
- 50 cl d'eau
- Sel et poivre

Préparation

Emincez l'oignon.

Dans une marmite, disposez l'oignon, les tranches fines de chorizo, les pousses d'épinards, les tagliatelles, la sauce et l'eau.

Mélangez et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez cuire 15 minutes en mélangeant régulièrement pour bien lier l'ensemble des ingrédients. Si vous voyez que les pâtes ne sont pas encore tout à fait cuites et qu'il n'y a plus de liquide, n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau. Il doit rester un peu de liquide en fin de cuisson pour former une sauce onctueuse.

Servez bien chaud avec du parmesan râpé.

• 4

pers.

• 15 Mi

n.

• 15

Min.