

LES PÂTES FARFALLE AUX FÊVES ET CHORIZO DE MARC VETRI

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/farfalle-feves-chorizo/>

Un plat de pâtes Italiennes savoureuses et simples à réaliser

Chef : Marc Vetri

Parts : 2

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Plat De Pâtes Italiennes, Plat Salé,

Ingrédients

Pour 2 assiettes de taille moyenne

90 grammes de Pâtes Farfalle

90 grammes de Pâtes Farfalle C'est le poids des pâtes séchées

21 grammes d'Huile végétale

21 grammes d'Huile végétale 2,1 Centilitres/21 Millilitres

40 grammes d'Oignons

50 grammes de Chorizo

70 grammes de Fèves

20 grammes de Parmesan

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 4 assiettes de taille moyenne

180 grammes de Pâtes Farfalle

180 grammes de Pâtes Farfalle C'est le poids des pâtes séchées

42 grammes d'Huile végétale

42 grammes d'Huile végétale 4,2 Centilitres/42 Millilitres

80 grammes d'Oignons

100 grammes de Chorizo

140 grammes de Fèves

40 grammes de Parmesan

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

LES PÂTES FARFALLE AUX FÊVES ET CHORIZO DE MARC VETRI

Pour 6 assiettes de taille moyenne

270 grammes de Pâtes Farfalle

270 grammes de Pâtes Farfalle C'est le poids des pâtes séchées

63 grammes d'Huile végétale

63 grammes d'Huile végétale 6,3 Centilitres/63 Millilitres

120 grammes d'Oignons

150 grammes de Chorizo

210 grammes de Fèves

60 grammes de Parmesan

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Instructions

Comme je vous le disais plus haut, le plus simple est d'acheter les Pâtes Farfalle (90 g), mais si vous voulez les faire vous-mêmes, cela sera encore meilleur ! Il faut les faire quelques heures avant de les cuire afin qu'elles sèchent un peu

Il y a plusieurs recettes de pâte à ravioles sur le blog, à vous de choisir

Les pâtes maison

1. Si vous faites vous-mêmes les pâtes, réaliser la pâte à ravioles et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
2. Laisser reposer 30 minutes
3. Fariner la pâte sur les deux faces
4. Etaler avec un rouleau à pâtisserie
5. Laminer avec un "laminoir", soit manuel (avec manivelle) ou motorisé (genre Kitchen Aid comme sur les photos)
6. Laminer plusieurs fois, en diminuant la largeur des rouleaux. Si vous utilisez un kitchen aid comme moi, je lamine du numéro 1 jusqu'au numéro 4 ou 5
7. Découper des rectangles, d'environ 5 cm x 2,5 cm
8. Vous pouvez utiliser un couteau, ou une roulette dentée
9. Pour former les farfalle, il suffit de presser avec deux doigts assez fortement
10. Faire sécher quelques heures (sinon les farfalle vont s'ouvrir à la cuisson)
11. Faire bouillir une grande casserole remplie d'eau (pas besoin de saler), puis réduire le feu
12. Plonger les Pâtes Farfalle (90 g) et cuire quelques minutes
13. Egoutter, et garder l'eau car on va s'en servir
14. Emincer les Oignons (40 g) et découper en petits dés le Chorizo (50 g)
15. Faire chauffer l'Huile végétale (21 g ou 2,1 Centilitres/21 Millilitres) dans une poêle
16. Ajouter les Oignons (40 g) et faire suer 2 minutes à feu moyen/fort

LES PÂTES FARFALLE AUX FÊVES ET CHORIZO DE MARC VETRI

17. Ajouter le Chorizo (50 g) et cuire 1 minute
18. Ajouter les Fèves (70 g)
19. Ajouter les pâtes égouttées
20. Ajouter une petite louche de l'eau dans laquelle on a cuit les pâtes (cette eau contient de l'amidon et va lier la sauce)
21. Cuire et évaporer l'eau
22. Servir dans des assiettes
23. Grater le Parmesan (20 g) et verser sur les plats
24. Assaisonner avec Sel et Poivre