

Chorizo alle erbe



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Taglia il chorizo a rondelle, fallo scaldare in una padella piuttosto larga senza aggiungere olio per 5 rigirandolo spesso. Toglilo dalla padella e mettilo a scolare su carta da cucina; ora fai scaldare nella padella a fuoco lento 2 cucchiai di olio, poi metti di nuovo le fette di chorizo e le erbe con l'aglio. Mescola un po' e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 700 g di chorizo da cuocere
- 4 cucchiai di erbe miste tritate fresche
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiai di olio EV