 **Rigatoni au chorizo**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**rigatoni**](https://recettes.de/rigatoni) **(1)**
**- 1 oignon**
**- 250 g de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo) **(2)**
**- 600 g de dés de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **en boîte**
**- 125 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec**
**- 1 grosse pincée de** [**piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)
**- 1 càc d'épices** [**Rabelais**](https://recettes.de/epices-rabelais)
**-** [**Persil**](https://recettes.de/persil) **frais haché**
**-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- Huile d'olive**

Éplucher et émincer finement l'oignon.
Retirer la peau du chorizo et le couper en rondelles.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon à feu doux dans un filet d'huile.
Ajouter les rondelles de chorizo et laisser revenir pendant quelques minutes en remuant régulièrement.
Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer aux ¾ à feu vif.
Incorporer les tomates, le piment d'Espelette, les épices Rabelais et saler.
Mélanger, porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant une vingtaine de minutes.
Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
Si la sauce est un peu acide, ajouter une demi-cuillerée de sucre en poudre.
Faire cuire les pâtes "al dente" à l'eau bouillante salée.
Égoutter, ajouter une à deux louches de sauce et bien mélanger.
Servir les pâtes dans des assiettes chaudes, nappées de sauce et saupoudrées de persil haché et de parmesan.