



Les plats principaux

'One-pot' pasta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

350 grammes spaghettis
150 tomates cerise (en quartiers)
1 poivron rouge (en lamelles)
1 courgette (petite, en dés)
1 oignon (en demi-anneaux)
2 gousses d'ail (finement hachées)
750 millilitres de bouillon de légumes (chaud)
150 millilitres de passata
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
1 cuillère à soupe poudre de paprika
4 brins de basilic (frais)
parmesan
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

À l'exception des tomates cerises, mettez tous les ingrédients ensemble dans une grande casserole. Versez dessus le bouillon, la passata et un filet d'huile d'olive et ajoutez les épices. Portez à ébullition.

Mélangez régulièrement dans la casserole et faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Incorporez les tomates cerises puis salez et poivrez selon le goût. Garnissez avec le basilic et partagez dans les assiettes. Terminez avec le Parmesan râpé.

