

Pâtes aux légumes

PRÉPARATION
15 min

CUISSON
20 min

TOTAL
35 min

Étape 5 : Incorporer les tomates concassées, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Laisser mijoter 10 minutes.

Étape 6 : Pendant ce temps, cuire les pâtes selon les instructions du paquet jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Réserver une tasse d'eau de cuisson.

Étape 7 : Égoutter les pâtes et les ajouter directement dans la poêle avec les légumes. Mélanger délicatement. Ajouter un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

Ingrédients

- Pâtes (penne, fusilli ou farfalle)
- Courgettes
- Poivron rouge
- Oignon
- Tomates concassées (boîte ou fraîches)
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

Étapes de préparation

Étape 1 : Laver et couper tous les légumes et les oignons en dés ou en morceaux de taille similaire.

Étape 2 : Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition pour les pâtes.

Étape 3 : Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Étape 4 : Ajouter les courgettes et le poivron. Faire cuire 10 minutes en remuant régulièrement.