



# Pâtes aux légumes

PRÉPARATION  
**15 min**

CUISSON  
**20 min**

TOTAL  
**35 min**

## 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.

**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.