

Recette one pot pasta bio

"Découvrez notre recette bio de one pot pasta !"

Marre de pâtes au beurre ? Il est temps de passer au one pot pasta ! Tomates et petits pois s'allient pour offrir une recette originale et savoureuse !

↓ Voir les ingrédients

🕒 Temps de préparation 20 mn

👤 Nombre de personnes 4 pers.

👨‍🍳 Difficulté Facile



Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 100 g de sauce tomate aux légumes en tube Jardin BIO
- 250 g de tagliatelles curcuma citron Jardin BIO
- 150 g de petits pois extra-fins en bocal Jardin BIO
- 1 bouillon cube légumes dégraissé Jardin BIO
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive Jardin BIO
- Sel gris de Guérande
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 poignées de pousses d'épinard
- 60 cl d'eau

Etapes de préparation

- 1 Pelez l'oignon et coupez-le en fines lamelles. Épluchez la gousse d'ail, coupez-la en deux.
- 2 Déposez le tout dans une sauteuse, puis versez l'huile d'olive par-dessus.
- 3 Ajoutez la sauce tomate aux légumes, les tagliatelles curcuma citron, une pincée de sel gris et les pousses d'épinards.
- 4 Diluez le bouillon cube dans l'eau très chaude et versez dans la sauteuse.
- 5 Faites cuire à feu moyen pendant environ 15 minutes tout en mélangeant régulièrement. 5 min avant la fin de cuisson, ajoutez les petits pois égouttés.
- 6 Rectifiez l'assaisonnement si besoin et servez aussitôt.