Pâtes aux petits légumes

Plat de pâtes accompagné de ses pettis légumes.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 00h15

Temps total : 00h30

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g. de pâtes
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 aubergine
- 3 carottes
- 250 g. de tomates cerises
- 100 g. de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Epices aux choix
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Emincer l'oignon et hacher l'ail. Couper en rondelles fines les carottes. Couper l'aubergine en cube de tailles moyennes. Couper les tomates cerises en 2.
2. Dasn une sauteuse, mettre l'huile puis faites revenir l'oignon et l'ail durant 3 minutes.
3. Ajouter 1 grand verre d'eau puis les tomates. Remuer de temps en temps pendant 2 minutes.
4. Ajouter l'aubergine, les carottes, le concentré de tomate, vos épices, le sel et le poivre. Remuer de temps en temps pendant 10 minutes à feu moyen.
5. En parallèle, lancer la cuisson de vos pâtes.
6. Une fois les pâtes cuites, les égoutter puis les mettre dans la sauteuse avec les légumes. Remuer et laisser sur le feu pendant 3 minutes.
7. Vous pouvez accompagner le plat de chipolatas. Bon appétit !