

ONE POT PASTA



Mettez dans une grande casserole : les pâtes sèches, les tomates coupées, les oignons, l'ail, le basilic, l'huile d'olive et l'eau. Portez à ébullition et remuez régulièrement pendant 10-12 minutes.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 300g de spaghetti
 - 4 tomates coupées
 - 1 oignon émincé
 - 2 gousses d'ail
 - Basilic frais
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 75 cl d'eau
 - Sel, poivre, parmesan
-

Préparation

Etape 1

Mettez les pâtes, tomates, oignon, ail, basilic, huile et eau dans une grande casserole. Salez.

Etape 2

Portez à ébullition et remuez régulièrement 10-12 minutes. Les pâtes absorbent le bouillon. Servez avec du parmesan.