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.