



One pot pasta au thon et aux courgettes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 8 spl

- 1 cc d'huile d'olive
- 1/2 oignon émincé
- 300 gr de pâtes crues
- 2 belles poignées de courgettes surgelées
- 1 boîte de 190 gr de thon au naturel soit 140 gr égoutté
- 1 boîte de 400 gr de pulpe de tomates
- 1 cube de bouillon de légumes
- 400 ml d'eau
- sel, poivre
- Gruyère râpé (facultatif)

En mode dorer, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon.

Stopper le mode dorer et ajouter les pâtes dans le fond de la cuve. Ajouter les tomates, le thon et les courgettes, sans les superposer les ingrédients.

Émietter le bouillon cube et verser l'eau, saler, poivrer.

Ne pas mélanger.

Lancer une cuisson rapide pendant 10 minutes. À la fin de la cuisson mélanger le tout et servir de suite.

Rajouter du gruyère râpé dans chaque assiette si vous souhaitez.