



Mes pâtes aux légumes

Ingrédients:

- viande hachée (facultatif) si sans viande, rajoutez un bouillon cube Knor
- 200 g de pâtes (peu importe la sorte)
- 2 navets
- 1 courgette (ou plus)
- 2 carottes
- 2 tomates pelées
- 3 cas de tomate concentrée
- 1 gros oignon
- huile d'olive
- sel
- poivre noir
- thym
- laurier
- 1 litre 1/2 d'eau

Préparation:

Vous faites revenir de l'huile dans une cocotte minute, la viande hachée et l'oignon mixé. Assaisonnez avec le sel et le poivre noir.

Vous ajoutez ensuite la tomate pelée mixée et la tomate concentrée.

Vous faites revenir le tout, et vous ajoutez l'eau, les navets coupés en 4, les carottes coupées en rondelles, le thym et le laurier.

Mettez sous pression la cocotte et faire cuire 5 à 10 mn. Vous faites cuire jusqu'à ce que les navets et carottes soient presque cuites.

Dès que les légumes sont presque cuits, ajoutez les courgettes et les pâtes et laissez cuire jusqu'à la cuisson des pâtes.

Attention: il doit vous rester de la sauce pour ce plat, donc arrangez vous afin qu'il y ait suffisamment de sauce à la fin car les pâtes en absorbent beaucoup !

Vous pouvez servir ce plat saupoudré de gruyère râpé ou de mozzarella fondue.