

One pan pasta aux tomates séchées & parmesan

Ingédients pour 4 personnes :

- 400 g de mini-penne
- 2 oignons nouveaux
- 1 litre d'eau ou de bouillon
- 50 g de tomates séchées émincées
- 20 cl de crème épaisse
- 50 g de parmesan
- 1 petit bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :

Faites suer les oignons hachés (uniquement le bulbe) dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les pâtes, mélangez pendant 3 minutes, puis ajoutez le bouillon à hauteur des pâtes.

Mélangez sans cesse jusqu'à ce que les pâtes aient absorbé le bouillon.

Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'elles soient cuites al dente.

Ajoutez les tomates séchées, la crème, le parmesan râpé et mélangez.

Salez et poivrez.

Ajoutez les feuilles de basilic et la cive des oignons émincées.

Mélangez et dégustez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>