



ONE PAN PASTA AUX ASPERGES VERTES ET SAUCISSON SEC

Pour 3 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 20 min.

Ingrédients :

- 5 tranches de saucisson secs Isla Délice
- 2 oignons frais
- 1 dizaine d'asperges vertes
- 1 dizaine de tomates cerises
- 5 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive
- 1 cuill. à café bombée de concentré de tomates
- 1 cuill. à café de basilic séché
- 1 branche de thym frais
- Huile d'olive, sel, poivre
- 400g de spaghetti
- 600ml d'eau bouillante
-

Préparation :

Emincer l'oignon et le faire revenir dans une marmite avec un filet d'huile d'olive.

Laver les asperges, les éplucher et les découper en tronçons. Les déposer dans la marmite avec les tomates cerises coupées en deux, les pétales de tomates séchées, les tranches de saucisson sec Isla Délice coupées en carrés, le concentré de tomates, le basilic, le thym et assaisonner.

Remuer 3 à 4 minutes sur feu doux puis ajouter les pâtes et l'eau bouillante. Saler à nouveau si nécessaire, et laisser mijoter à petit bouillon une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Déguster avec du parmesan ou du cheddar râpé.