

One pot pasta de poisson

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingédients pour 4 personnes :

- 4 dos de cabillaud congelé
- 1 bol de petits pois congelés
- 1 cuil à soupe d'oignon
 - 3 tomates
 - 50 cl d'eau
- 1 verre 1/2 de pâtes de votre choix
 - Sel / Poivre
 - 1 bonne pincée de Niora

Préparation :

Décongelez le dos de cabillaud, découpez-le en gros cubes.

Coupez les tomates en petits cubes, réservez.

Dans une cocotte, faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, mettez-y l'oignon ciselée à doré, ajoutez les dés de tomates, les pâtes, les petits pois congelés et l'eau

Ajoutez les cubes de poisson, le niora, le sel et le poivre, couvrez et laissez cuire en surveillant le niveau liquide, ajoutez un peu d'eau si besoin, jusqu'à ce que les petites pâtes soient cuites.

Recettes de Celine

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!