

Pâtes perlés et chipolatas aux légumes

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson :

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|-------------------------|--|
| ✓ 150 g de pâtes perlés | ✓ 250 g de champignons de Paris |
| ✓ 4 chipolatas | ✓ 1 cuil à soupe de concentré de tomates |
| ✓ 150 g de petits pois | ✓ 1 filet d'huile d'olive |
| ✓ 1 oignon | ✓ 1 cube de bouillon de volailles |
| ✓ 1 gousse d'ail | ✓ Sel / Poivre |

Préparation : *Recettes de Caline*

Lavez les champignons et coupez-les en lamelles.

Coupez les chipolatas en petits tronçons

Dans une sauteuse(ou wok) faire revenir les lamelles de champignons, puis ajoutez un filet d'huile d'olive, l'oignon, l'ail et faites-les suer le tout quelques instants.

Ajoutez les tronçons de chipolatas, mélanger et laissez cuire 1 bonne minute.

Ajoutez le concentré de tomates, le sel, le poivre et le bouillon que vous aurez fait dissoudre au préalable dans 50 cl d'eau bouillante

Ajoutez les petits pois et bien mélanger.

Ajoutez-y les pâtes et bien mélanger.

Laissez cuire le tout en remuant souvent car sinon les pâtes risquent de coller dans le fond de la cocotte.

Si nécessaire ajouter un peu d'eau au fil de la cuisson.

Votre recette est prête quand les pâtes sont cuites et qu'elles ont absorbé tout le bouillon

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!