

One pot pasta de farfallles crèmeuses au poulet

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 boîte de chair de tomates	4 blancs de poulet
50 g de parmesan	1 boîte et demi d'eau
3 cuil à soupe d'huile d'olive	300 g de farfallles
1 oignon	150 g de fromage frais
Sel & poivre	

Préparation :

Pelez et émincez finement l'oignon.
Déposez le dans la sauteuse, recouvrez avec la pulpe de tomate
et l'huile d'olive.
Ajoutez les blancs de poulets coupés en dés, les pâtes et l'eau

Salez, poivrez et couvrez.

Portez à ébullition sur feu moyen pendant 15 min à 20 min.

Pour finir, hors du feu, ajoutez le fromage frais
et le parmesan, mélangez et laissez reposer le temps de mettre la table.

Rectifiez l'assaisonnement et mélangez

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!