

Pâtes aux pois chiches

Ingrédients pour 6 personnes

1 c. à soupe huile d'olive
1 petit oignon finement émincé
1 gousse ail écrasée
1 branche céleri finement émincée
1 petite boîte pois chiches égouttés
1 grande boîte tomates
300 g pâtes penne rigate
sel
poivre noir
persil frais

Dans une poêle, faire revenir l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce que le mélange blondisse, mais ne brunisse pas.

Verser les pois chiches et le contenu de la boîte de tomates, mélanger, couvrir et laisser mijoter pendant 15 mn.

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, en suivant le mode d'emploi.

Egoutter et verser dans la sauce, ensuite assaisonner. Saupoudrer de persil frais haché et servir immédiatement.

Temps de préparation: 0:20

Classification: pâtes/riz (plat), facile (difficulté)

Origine: Les Classiques de la Cuisine Végétarienne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo