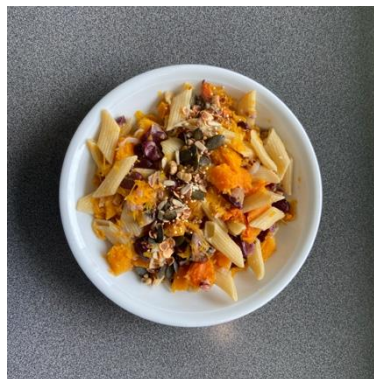


One pot pasta à la courge Butternut



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Prix par personne : 2.50 CHF

Ingrédients

- 240g Pâtes crues
- 1 Oignon rouge (110g)
- 1 kg Courge Butternut
- 150g Champignons de Paris
- 100g de Lardons ou bacon
- 360g Haricots rouges en conserve
- 750 ml Eau
- 4 cuillères à soupe d'huile de colza HOLL
- Sel, poivre selon goût

Préparation

1. Peler et couper la courge Butternut en petits cubes. Peler et émincer l'oignon, couper les champignons en quartiers.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'huile puis faire revenir l'oignon jusqu'à qu'il soit translucide. Ajouter les lardons ou le bacon, la courge et les champignons, cuire 5 minutes.
3. Ajouter les pâtes et l'eau, puis porter à ébullition. Cuire 15 minutes en remuant de temps en temps.
4. En fin de cuisson, ajouter les haricots rouges égouttés et rincés ainsi que du sel et poivre selon goût.

※ Bon à savoir

Cette recette de one pot saura vous convaincre par son côté pratique et sa simplicité. En effet, il suffit de mettre tous les ingrédients dans la même casserole, cuire le temps indiqué et voilà un bon plat de pâtes !

Astuce : découpe de la courge Butternut



La recette filmée



Emma Biolley, Estelle Cattin, Mickael Chabloz, Maeva Heinzen, Elisa Hérault, Larissa Lepori