

One Pot Pasta sauce aux olives Provençale

Les One Pot Pasta, vous connaissez ?

Ce sont des plats de pâtes « tout-en-un » où tous les ingrédients sont cuits ensemble dans une cocotte.

Si vous ne les connaissiez pas, c'est le moment de suivre la tendance avec cette recette qui sera encore plus gourmande avec la sauce aux olives à la Provençale Tramier.

- 4 pers.
- 15 Min.
- 15 Min.

Ingrédients

- 250 g de tagliatelles
- 1 pot de Sauce aux olives à la provençale maison
- 100 g de tranches fines de chorizo
- 150 g de pousses d'épinards
- 1 oignon
- 50 g de parmesan
- 50 cl d'eau
- Sel et poivre

Préparation

Emincez l'oignon.

Dans une marmite, disposez l'oignon, les tranches fines de chorizo, les pousses d'épinards, les tagliatelles, la sauce et l'eau.

Mélangez et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez cuire 15 minutes en mélangeant régulièrement pour bien lier l'ensemble des ingrédients. Si vous voyez que les pâtes ne sont pas encore tout à fait cuites et qu'il n'y a plus de liquide, n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau. Il doit rester un peu de liquide en fin de cuisson pour former une sauce onctueuse.

Servez bien chaud avec du parmesan râpé.