



Pâte Aux Légumes

Sebzeli Makarna



- 1 paquet de pâtes coupé
- 1 oignon
- 2 courgettes moyennes
- 2 aubergines moyennes
- 1 poivron rouge
- 2 piments vert
- 3 gousses d'ail
- 3 tomates moyennes
- 1 tasse à thé d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de sel

- # Hachez finement les oignons et les ails. Laissez cuire dans l'huile d'olive jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez avec 5 minutes d'intervalle, du poivron rouge coupé en gros, du piment vert puis des courgettes coupé à la taille d'une noisette.
- # Laissez cuire à basse température avec le couvercle fermé pendant 10 minutes.
- # Pendant ce temps, faites bouillir dans une casserole les pâtes pendant 10-12 minutes. Versez 1 tasse d'eau avant de retirer du feu. Mélangez puis filtrez les pâtes.
- # Rajoutez dans le mélange de légume, des tomates épluché et coupé en petit morceau. Rajoutez du sel puis laissez cuire 3-4 minutes.
- # Rajoutez le mélange de légume dans les pâtes bouillies, puis placez à basse température.
- # Mélangez sans détériorer, laissez cuire pendant 5 minutes à basse température, puis retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajoutez des carottes et des petit pois selon la saison.