

Pâtes aux haricots verts et à la sauce tomate

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

1 boîte d 'haricots verts

1 boîte de tomates pelées

1 oignon

3 c. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

Progression

Éplucher et émincer l'oignon.

Couper en petits dés les tomates pelées

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les oignons 2 min.

Ajouter les haricots et les dés de tomates. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes.

Une fois cuites, égoutter les pâtes, ajouter la sauce et saupoudrer de parmesan