

one pot pasta

Pour : 2

170gr de spaghettis sans gluten
170gr de tomates Cerise
1 branche de tomates Cerise entière
1 échalote
4 belles branches de basilic frais
1 cube de bouillon de légume sans gluten
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
Sel & poivre
500ml d'eau

Émincez finement l'échalote, réservez.

Coupez en 2 les 170 grammes de tomates Cerises, réservez.

Déposez tous les ingrédients dans un grand faitout, coupez en 2 les spaghettis s'ils sont trop longs.

Couvrez d'eau, salez et laissez cuire sur feu doux jusqu'à absorption complète de l'eau.

Mélangez régulièrement pour que les saveurs se marient et que les ingrédients n'accrochent pas.

