

Portion : 4-5 (plus un surplus de sauce pour un autre repas)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps total : 30 minutes

Degré de difficulté : Facile



Spaghettini aux tomates et lentilles

Portion : 4-5 (plus un surplus de sauce pour un autre repas)

Ingrédients :

- 1 boîte de spaghettini Bistro de Catelli®
- 2 c. table d'huile végétale
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, hachées finement
- 3 carottes, pelées et hachées finement
- 1 tête d'ail (approx 4-6 gousses d'ail), hachée finement
- 1 conserve (796 ml) de tomates en dés
- 1 conserve (680 ml) de sauce tomate
- 1 conserve (184 ml) de pâte de tomates
- 3 c. table de mélange d'épices à l'italienne
- 1 c. table de sucre blanc
- Sel et poivre
- 2 tasses de lentilles cuites (je les achète sèches, c'est beaucoup moins coûteux)

Marche à suivre :

1. Chauffer l'huile dans une casserole.
2. Faire cuire les oignons, les carottes et le céleri jusqu'à tendreté.
3. Ajouter l'ail et faire cuire 1-2 minutes.
4. Ajouter les tomates en dés, la sauce tomate et la pâte de tomate.
5. Ajouter les épices et le sucre.
6. Bien mélanger et laisser mijoter 15-20 minutes à feu moyen.
7. Rectifier l'assaisonnement au besoin avec du sel et du poivre.
8. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes en suivant les instructions sur la boîte.

9. Égoutter les pâtes.
10. Ajouter les lentilles à la sauce tomate et servir.
11. Si votre budget le permet, ajoutez du fromage râpé. Les pâtes sont délicieuses avec ou sans.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/05/une-recette-a-mo...-plus-difficiles.html>