

ONE POT PASTA PRIMAVERA

Extrait de Plats simplissimes



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 1 l d'eau - 2 c.s. d'huile d'olive - 350 g de penne - 150 g d'asperges fines en petits tronçons - 2 gousses d'ail émincées - 150 g de petits pois surgelés - 60 g de parmesan râpé - sel

1. Placez l'eau, l'huile d'olive et du sel dans la cuve, puis lancez le programme VAPEUR, 10 minutes/120 °C.

2. Ajoutez les pâtes, les asperges, l'ail et les petits pois. Retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme VAPEUR, 10 à 12 minutes/115 °C.

3. Égouttez les pâtes. Servez saupoudré d'un peu de parmesan.

Astuce du chef :

Si vos asperges sont trop grosses, coupez les en 2 dans l'épaisseur pour une meilleure cuisson.

Cook Expert ■

