



COCSETTINE AUX LEGUMES

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



COCSETTINE AMBRA	250GRS
COURGETTES	2UNITES
CAROTTES	2UNITES
TOMATES CONCASSEES HUMBRE	2UNITES
OIGNON	1UNITE
AIL	2GOUSSES
BASILIC	8FEUILLES
THYM	1BRANCHE
HUILED'OLIVE SANSA DENTAMARO	
SEL,POIVRE	

Lavez et découpez les courgettes en rondelles. Lavez et détaillez les autres légumes en dés dans une cocotte, faites chauffer l'huile.

Faire cuire tous les légumes sauf les courgettes pendant environ 5 minutes, incorporez le basilic lavé et ciselé, le thym et les gousses d'ail entières.

Couvrez avec 1.5 litre d'eau. Faites bouillir , ramenez à feu doux.

Laissez cuire 1 heure. Dix minutes avant la fin de la cuisson, incorporez les pâtes et les courgettes.

Saler , poivrer

Bon appétit