

Fusilli aux légumes du potager

Ingrédients

pour 4 personnes

- 350 g de Fusilli
- 50 ml d'huile d'olive vierge extra
- 50 g de poireaux
- 50 g d'aubergine
- 50 g de courgette
- 50 g de poivrons rouges
- 50 g de poivrons jaunes
- 60 g de courge
- 25 g de petits pois
- 50 g de carotte
- 50 g de céleri
- 1 tomate
- 6 feuilles de basilic
- Sel

Réalisation

- Difficulté : Facile
- Préparation : 52 mn
- Cuisson : 12 mn
- Temps Total : 1 h 04 mn

Préparation

1. Laver tous les légumes. Couper la carotte, le céleri, les poivrons, la courgette et la courge en dés.
2. Couper l'aubergine en dés, la saler et la faire dégorger. Faire bouillir les petits pois.
3. Couper le blanc du poireau et le faire revenir dans une grande poêle avec de l'huile et les dés de céleri et de carotte. Ajouter les dès de courge et les faire revenir pendant 1 min, ajouter ensuite les dès de poivrons et les faire cuire pendant 1 minute. Enfin ajouter les dès de courgettes et les faire cuire pendant 1 minute à leur tour. Répéter l'opération pour les dès d'aubergines.
4. Ajouter la tomate fraîche pelée, épépinée et concassée, et poursuivre la cuisson durant 5 minutes. Enfin, ajouter le basilic grossièrement haché et saler le tout.
5. Pour finir faire cuire les Fusilli pendant 13 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égoutter les pâtes lorsqu'elles sont al dente et les mélanger à la sauce. Servir.