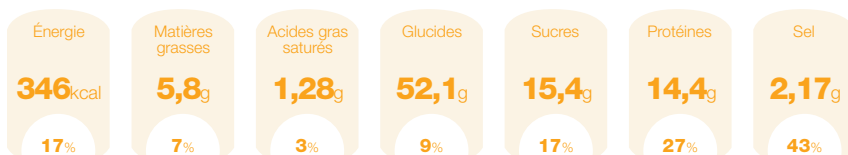




## Rigatoni à la sauce tomate et aux petits pois

Phase : **Active**

Par portion | Apports de référence %



Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie  
**Plat**

Prêt en  
**10 min**

Cuisson  
**20 min**

### Ingrédients

Pour 1 personne

- 40g de rigatoni
- 100g de petits pois surgelés
- 2 tomates
- 100g de passata
- ½ cube de bouillon de légumes
- ½ oignon
- ½ gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 4-6 feuilles de basilic frais
- poivre, sel

### Préparation

1. Faites cuire les petits pois dans 500ml d'eau salée avec le ½ cube de bouillon de légumes pendant 5 minutes.
2. Réservez l'eau pour la cuisson des pâtes.
3. Pendant ce temps, coupez les tomates en dés. Épluchez et émincez l'ail et l'oignon et faites-les revenir dans un poêlon avec l'huile d'olive pendant 5 minutes.
4. Déglacez avec le vinaigre balsamique et ajoutez ensuite les tomates et la passata. Poivrez selon votre convenance.
5. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans l'eau réservée en suivant les instructions de l'emballage. Mixez la sauce tomate. Salez, poivrez et ajoutez les petits pois et l'origan. Poursuivez la cuisson 5 minutes.
6. Une fois les pâtes cuites, mélangez-les à la sauce tomate et parsemez de basilic frais.