

# ALDENTO, PETITS POIS À LA SAUCE TOMATE ET CORIANDRE

Par Géraldine & Sophie



## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 400 gr de pâtes ALDENTO
- 3 oignons
- 6 tomates
- +250 gr de passata de tomates

- 1 poivron rouge
- 400 gr de petit pois
- Sel et poivre
- 1 botte de coriandre fraîche
- 2 c. à s. d'huile d'olive

## PRÉPARATION

- Épluchez les oignons et émincez-les finement. Faites-les revenir dans l'huile d'olive.
- Ôtez la peau et les pépins du poivron rouge. Émincez-le et réservez.
- Ôtez la peau des tomates, en les plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante (quand leur peau se déchire légèrement, vous pouvez ôter la peau plus facilement) et coupez-les en morceaux. Ensuite, réservez.
- Dans une casserole, chauffez la purée de tomates et versez-y le poivron émincé. Assaisonnez de sel et poivre. Laissez cuire et mixez le tout.
- Ajoutez les oignons émincés, les petits pois et les morceaux de tomate.
- Réservez quelques feuilles de coriandre pour décorer l'assiette.
- Émincez la coriandre et ajoutez-la à la sauce tomate.
- Mélangez le tout, et laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes puis servez chaud.

*Bon appétit !*

### Le petit conseil

*La coriandre peut être remplacée par du persil plat. Vous pouvez également ajouter du cumin en poudre. Pour couper l'acidité de la tomate, ajoutez une petite cuillère à café de bicarbonate de sodium alimentaire.*

