**One pan pasta**

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 250 g de spaghetti
- 3 tomates
- 2 asperges
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Herbes séchées (basilic frais c'est mieux)
- 70 cl d'eau
- 1 CàS d'huile d'olive
- Sel, poivre

Recette :

Dans une sauteuse, faites revenir dans l'huile d'olive l'oignon et l'ail émincés, les tomates et les asperges coupées en petits morceaux. Laissez cuire à feu vif pendant 5 mn en remuant.

Ajoutez ensuite les pâtes (crues !), l'eau (froide !), les herbes, salez et poivrez. Lorsque l'eau commence à bouillir dans la sauteuse, comptez le temps de cuisson qu'il y a indiqué sur le sachet de vos pâtes. Remuez de temps en temps.

Servez immédiatement et saupoudrez de parmesan râpé.

Note : Mettez les ingrédients que vous voulez, bien évidemment. J'ai mis 2 asperges car il m'en restait, mais vous pouvez mettre des champignons frais, ou bien une courgette... A vous de jouer ;)

Abracadabra et bon appétit ;)

***http://www.evacuisine.fr/***