



## Pâtes à la sauce aux légumes

### Ingrédients

*500 grammes de pâte  
2 c.à soupe d'huile d'olive  
1 oignon rouge  
2 gousses d'ail  
2 grandes carottes  
1 petite pomme de terre  
100 grammes de poireau  
100 grammes de celeri  
2,5 dl de bouillon  
2 c.à soupe de concentré de tomate  
2 feuilles de laurier  
1 c.à café d'origan  
1 c.à café de sel  
un peu de poivre*

### Préparation

Faire revenir l'oignon émincé et les gousses d'ail pressées dans l'huile d'olive

Couper en fine lanière les légumes, ajouter et étuver 2 minutes

Préparer le bouillon et délayer le concentré de tomate

Mouiller le mélange de légume, porter à ébullition puis baisser le feu

Ajouter les feuilles de laurier, l'origan, le sel et le poivre

Mijoter environ 20 minutes à feu doux et à couvert, retirer les feuilles de laurier, cuire les pâtes al dente, égoutter, mélanger avec les légumes

Saupoudrer un peu de parmesan râpé et servir

