SPAGHETTIS AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

- 400g de spaghettis
- 200g de tomates
- 200g de courgettes (ou aubergines)
- 2 poivrons
- 2 bouquets de céleri
- Huile d'olive
- Sel et poivre noir
- Estragon
- Basilic

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Lavez et épluchez les légumes, puis coupez-les en petits dés et mettez les dans un grand saladier.

Arrosez-les avec de l'huile d'olive, salez et poivrez à volonté. Mélangez bien et laissez reposer pendant 2heures.

Faites cuire les spaghettis, bien égouttez, versez dans un grand saladier chaud et ajoutez les légumes. Remuez bien.

Répartissez les spaghettis aux légumes dans des assiettes individuelles très chaudes.

Hachez finement l'estragon et le basilic, puis répandez les fines herbes de manière uniforme