KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Spaghettis aux tomates séchées

Temps de préparation: 35 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

Ingrédients

150 g Spaghettis
50 g Tomates séchées
1 pièce Oignon
2 pièce Gousses d'ail
3 pièce Feuilles de laurier
Huile d'olive vierge extra
Écailles de sel

Préparation

Faites chauffer l'eau pour les spaghettis.

Pelez et coupez l'oignon en petits dés. Faites chauffer une poêle de taille moyenne et ajoutez 4-5 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites revenir l'oignon à feu moyen, pelez les gousses d'ail, écrasez-les avec la paume de votre main et ajoutez-les aux oignons avec les feuilles de laurier.

Égouttez les tomates séchées et faites-les tremper dans un petit bol d'eau tiède pendant quelques minutes. Gardez cette eau.

Lorsque les oignons sont cuits, coupez les tomates en morceaux et ajoutez-les.
Faire suer le tout pendant 3-4 minutes, verser l'eau des tomates trempées, porter à ébullition et réduire légèrement.

Rincer les spaghettis cuits, les égoutter et les ajouter à la poêle, les mélanger brièvement, les répartir dans les assiettes et les assaisonner avec le sel aux herbes.