



Spaghettis à la sauce aux poivrons



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 paquet de lardons fumés (Alvo, 200 g)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons (émincés)
2 poivrons (coupés en dés)
800 grammes de tomates en cubes (en conserve)
2 poivrons (coupés en dés)
1 paquet de spaghetti (Soubry, 375 g)
100 grammes de fromage râpé
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Réservez-les
- 2.** Réservez-les. Dans la même poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et faites mijoter à feu doux les oignons émincés et les poivrons en dés.
- 3.** Ajoutez les dés de tomates et faites mijoter 15 minutes. Salez et poivrez.
- 4.** Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis en suivant les instructions sur le paquet.
- 5.** Égouttez-les et répartissez-les dans 4 assiettes.
- 6.** Arrosez-les de sauce et agrémentez de lardons fumés et fromage râpé.