Spaghettis de courgette à la sauce tomate

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (finement émincé)
250 grammes de boulettes pour potage
800 ml de tomates pelées (Alvo)
40 grammes de pignons de pin
250 grammes de spaghetti (frais)
800 grammes de spaghettis de courgette
100 grammes de parmesan
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites revenir les oignons finement émincés durant quelques minutes dans de l'huile d'olive bien chaude.**
2. **Ajoutez les boulettes pour potage et les tomates pelées. Salez et poivrez.**
3. **Faites dorer les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse. Réservez-les.**
4. **Cuisez ensuite les spaghettis selon les indications sur l'emballage. Mettez les spaghettis de courgette dans une passoire. Égouttez les spaghettis cuits par-dessus.**
5. **Répartissez-les dans les assiettes. Arrosez-les de sauce. Décorez de pignons de pin et de parmesan.**