



## One pot pasta de saucisse fumée

Un one pot pasta plein de couleurs, plein de légumes, plein de vitamines et en plus on se régale ! La recette proposée est pour une personne avec un bon appétit ! N'hésitez pas à visiter mon site <http://www.ramenelapopotte.com/> ou me suivre sur <https://www.facebook.com/ramenelapopotte> <https://www.instagram.com/ramenelapopotte> <https://fr.pinterest.com/ramenelapopotte>

### PRÉPARATION :



Préparation  
5 min

Cuisson  
10 min

### INGRÉDIENTS:

1 PERS.

1 saucisse fumée

60 grammes de petits pois

60 grammes de maïs

100 grammes de mélange de champignons (les miens sont congelés)

60 grammes d'edamame (fèves de soja, surgelées également)

10 tomates cerises

60 grammes de pâtes sèches (ici des farfalle)

1 bouillon cube Kub Duo - Bouillon pour pâtes au basilic et huile d'olive de mon partenaire Maggi

1 stick Mélanges parfaits Italien de mon partenaire Maggi

### 1.

Faites bouillir 2 litres d'eau (doit pouvoir contenir tous les ingrédients).

### 2.

Coupez la saucisse en rondelles.

### 3.

Egouttez le maïs et passez-le sous l'eau. Egouttez-le à nouveau.

### 4.

Lavez les tomates.

### 5.

Une fois que l'eau bout, versez tous les ingrédients.

### 6.

A reprise de l'ébullition, j'ai laissé le temps de cuisson des pâtes, à savoir 10 minutes.

### 7.

Sortez les aliments.

### 8.

Emincez les champignons si besoin.

### 9.

Disposez-les les aliments dans l'assiette.

### 10.

Saupoudrez du stick Mélanges parfaits (la moitié environ).