

Sauce aux légumes pour pâtes ou viande



Les ingrédients:

- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 poivron rouge
- 1 cube de bouillon de légumes
- 3 tomates séchées
- environ 30 g de parmesan râpé
- basilic (selon votre goût)
- 3 cs d'huile d'olive

Première étape: tailler tous les légumes pelées en tout petits dés. Les faire revenir dans une sauteuse avec 2 cs d'huile d'olive. Quand les légumes ont un peu colorés (mais pas trop), ajouter de l'eau de façon à les recouvrir tout juste et émietter le cube de bouillon.

Laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.

Verser le tout dans le bol du blender et mixer avec les tomates séchées, le parmesan et la dernière cuillerée d'huile d'olive. Ajouter le basilic ciselé. Normalement le cube de bouillon assaisonne suffisamment mais rajouter sel et poivre si nécessaire.

