Pâtes aux tomates, lardons et roquette

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon
huile d'olive
200 grammes de lardons (fumés, Herta)
800 grammes de tomates pelées (Alvo)
500 grammes de spaghetti
poivre
1 poignée de pignons de pin
100 grammes roquette
100 grammes de parmesan

Méthode de préparation

1. **Émincez l’oignon et faites-le revenir dans de l’huile d’olive.**
2. **Ajoutez les lardons et laissez mijoter.**
3. **Ajoutez les tomates pelées et laissez encore mijoter.**
4. **Portez de l’eau à ébullition. Faites cuire les spaghettis al dente. Égouttez-les.**
5. **Faites griller les pignons de pin sous un grill très chaud. Remuez-les régulièrement.**
6. **Incorporez les pâtes dans la sauce.**
7. **Poivrez.**
8. **Avant de servir, terminez la présentation en ajoutant la roquette et les pignons de pin.**