



Spaghettis au poulet et à la sauce tomate



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 filets de poulet
épices pour poulet
huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
1 boîte de tomates pelées (grosse, mixées)
sel et poivre
1 cuillère à soupe d'oregano
400 grammes de spaghetti
basilic frais

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les filets de poulet en morceaux, et saupoudrez d'épices pour poulet. Faites-les ensuite dorer dans de l'huile d'olive. Réservez.
- 2.** Dans la même poêle, faites revenir l'oignon. Ajoutez l'ail et les tomates pelées.
- 3.** Assaisonnez de sel, poivre et origan.
- 4.** Laissez mijoter 20 minutes.
- 5.** Entre-temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée.
- 6.** Égouttez les pâtes, et incorporez-y le poulet et la sauce.
- 7.** Décorez de basilic.