

Paëlla

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 2 oignons
- 500g de pâtes complètes
- 4 carottes
- 2 poivrons
- Ail
- Safran en poudre
- Curcuma
- Poivre noir
- Cube de bouillon
- 4 cuillère à soupe de l'huile



Préparation :

1. laver, éplucher et couper les légumes en petits morceaux.
2. Mettre dans une poêle carottes, oignons et poivrons et assaisonner avec safran en poudre , curcuma, poivre noir et bouillon .
3. Rajouter les pâtes et d l'eau .
4. remuer régulièrement pour qu'il ne brûle pas.
5. le plat est prêt dès que les pâtes sont cuites.