

Ragoût de légumes à la sauce tomate aux herbes



Plat principal – Végétarien – Difficulté Médium - 30 min

INGRÉDIENTS pour 2 Portions

350 ml de **Pizza sauce Cirio**

150 g de **Double concentré Cirio**

10 carottes

8 navets blancs moyens

6 pommes de terre

3 patates douces moyennes

3 oignons jaunes

1 grosse betterave cuite

Du thym frais si nécessaire

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Nettoyer tous les légumes, les couper en morceaux pas trop petits et uniformes.
2. Faire chauffer trois cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge dans une casserole, verser la Pizza sauce Cirio, le Double concentré de tomates et faire cuire 10 minutes à feu doux.
3. Ajouter tous les autres légumes, le thym et continuer la cuisson en ajoutant un peu d'eau chaude.
4. Les légumes doivent être cuits mais rester légèrement croquants.
5. Assaisonner avec du sel et du poivre.