

## Rigatoni (pâtes) tomate pois chiches

Pour 4 à 6 personnes: 350g de pois chiches cuits  
200g de pâtes crues  
400g de chair de tomate en conserve  
50g d'olives dénoyautées  
1 oignon émincé  
1 càs d'origan séché  
1 pincée de piment en poudre selon les goûts  
2 càs d'huile d'olive  
sel, poivre  
80cL d'eau

- 1) Placer tous les ingrédients dans une cocotte ou une grande casserole, laisser cuire 15 minutes environ à feu moyen, en remuant régulièrement.
- 2) Servir avec du fromage râpé.

Source : Juste une casserole veggie,  
Sabrina Fauda-Rôle, Marabout

