

One-pot-pasta façon bolognaise

Pour 4 personnes



INGREDIENTS

- 1 oignon + 1 gousse d'ail
- 1 CS d'huile
- 400g de viande hachée 5%
- 800g de tomates concassées
- 180g de pâtes crues
- 1 bouillon de cube de boeuf
- sel, poivre

PRÉPARATION:

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire dorer l'ail et l'oignon émincé.

Ajouter la viande hachée et laisser cuire en remuant environ 5 mn à feu vif.

Ajouter les tomates concassées, les pâtes, le bouillon de cube et l'assaisonnement. Bien mélanger et laisser mijoter environ 30mn. Vérifier la consistance et poursuivre la cuisson si besoin.

*Une recette rapide, simple et qui plaira à
toute la famille!!!*