

One-pot-pasta façon

bolognaise

Pour 4 personnes

Préparation: 10mn

Cuisson: 35mn



INGRÉDIENTS

- 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:

1. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire dorer l'ail et l'oignon émincé.
2. Ajouter la viande hachée et laisser cuire en remuant environ 5 mn à feu vif.
3. 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!!!*