

PASTASCIUTTA AU BOEUF HACHÉ

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	500g
- HACHIS PORC & BOEUF	400g
- CAROTTE(S)	180g (cuites)
- PETITS POIS	180g
- MAÏS (GRAINS)	150g
- BOUILLON DE BOEUF	50cl
- OIGNON(S)	2 petits
- AIL EN POWDRE	un peu
- TOMATES PELEES	1 boite
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et hachez les oignons. Faites-les revenir doucement dans un peu de matière grasse.
- Ajoutez le hachis et l'ail en poudre. Salez et poivrez. Emiettez le hachis pendant la cuisson.
- Versez alors les tomates pelées ainsi que le bouillon de bœuf. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis laissez mijoter (à découvert) pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau salée.
- Après 10 minutes, ajoutez les petits pois, le maïs et les carottes dans la sauce tomate.
- Dans l'eau bouillante salée, faites cuire les spaghettis.
- Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les.
- Ajoutez ensuite la sauce aux pâtes égouttées et mélangez intimement.
- Servez aussitôt.

