

One pot pasta à la viande hachée

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de boeuf hachée
- 800 g de pulpes de tomates
- 1 cuil à café d'ail
- 225 g de spaghettis
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre
- 1 cuil à soupe d'oignons
- Fromage râpé

Préparation :

Faire chauffer une poêle anti-adhésive puis faites y revenir le boeuf haché pendant quelques minutes.

Ajouter l'oignon et l'ail et faire revenir quelques minutes

Ajouter la pulpe de tomates, l'eau, les spaghettis, le poivre et le sel.
Veillez à ce que les pâtes soient recouvertes de liquide.
Couvrir et cuire à feu doux environ 20 min en remuant souvent
(Le temps est indicatif tout dépend des pâtes utilisées).

Les pâtes sont cuites lorsque tout le liquide à été absorbé.

Si vous souhaitez, vous pouvez en dehors du feu, parsemez le dessus des pâtes avec du fromage râpé, remettre le couvercle quelques minutes.

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!