

Macaronade à ma façon

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 2 à 3 h

Ingédients pour 4 personnes :

- | | |
|--|------------------------------------|
| ✓ 400 g de plat de côte | ✓ 400 g de concassées de tomates |
| ✓ 400 g de paleron | ✓ 500 g de coulis de tomates |
| ✓ 400 g de saucisses | ✓ 2 cuil à café de sucre en poudre |
| ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive | ✓ Sel / Poivre |
| ✓ 1 gousse d'ail | ✓ 250 g de macaronis |
| ✓ 3 cuil à soupe de concentré de tomates | ✓ Parmesan (facultatif) |

Préparation :

Recettes de Caline

Coupez les viandes en morceaux ainsi que les saucisses

Dans une cocotte faites chauffer 2 cuil à soupe d'huile d'olive

Faites-y colorer le plat de côte, le paleron et les saucisses, réservez sur une assiette.

Versez à la place le concentré de tomates, le concassé (pulpes pour ma part), le coulis, l'ail, le sucre, mélangez le tout puis remettez les morceaux de viande, 1 verre d'eau, le sel et le poivre, bien mélangez et laissez mijoter à feu doux pendant 2 à 3 h.

Vous reste plus qu'à cuire les macaronis

Bon appétit à toutes & tous !!