

# Macaronade à ma façon

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 2 à 3 h

## Ingrédients 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 remettre 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 !!**