

Mijoté express au boeuf haché

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 25 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 6 tranches de bacon coupées en dés
 - ✓ 450 g de boeuf haché
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ 40 cl de bouillon de boeuf
- ✓ 250 g de jardinière de légumes surgelés
- ✓ 1 petite boîte de tomates pelées
- ✓ 200 g de risetti (pates)
 - ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans une grande poêle ou wok, faites revenir le bacon et l'oignon pendant 2 à 3 minutes à feu moyen.

Ajoutez le boeuf haché et les légumes.

Cuire 5 min en remuant, jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée.

Incorporez les tomates (sans le jus), les risetti et le bouillon.
Salez et poivrez

Couvrir et laissez mijoter à feu doux de 8 à 10 min,
jusqu'à ce que les risetti soit cuits.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!