

# One pot pasta penne à la bolognaise

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min env.

## Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de penne

300 g de steak haché

100 g de petits pois

2 cubes de Bouillon de boeuf

1 oignon

200 g de pulpe de tomates

120 g d'emmental râpé (en fin de cuisson)

2 cuil à café de concentré de tomates

250 ml d'eau

## Préparation :

*Recettes de Caline*

Dans une poêle, faites revenir la viande hachée avec un filet d'huile d'olive.

Mettez tous les ingrédients dans une cocotte ainsi que les bouillons émiettés et les 250 ml d'eau et faites cuire 10 à 12 min (goûtez les pâtes pour voir si elles sont cuites)

Parsemez votre one pot pasta d'emmental râpé  
(Pour ma part, je parsème dans mon assiette)

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**