



Pâtes faciles à la viande et à la salsa, improvisées un soir de neige

30 MIN. ET MOINS - PÂTES - RECETTES - REPAS - THÉMATIQUES - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 350 à 400 grammes de linguine ou macaroni
- 450 grammes de boeuf haché
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1/2 tasse de salsa
- 1 tasse de jus de tomate
- 1 à 2 poivrons rôtis, coupés en petits morceaux
- 3 tomates séchées dans l'huile, coupées en petits morceaux
- 1 tasse de parmesan

Préparation

1. Faire cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage.
2. Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive à feu moyen élevé.
3. Ajouter l'ail et le boeuf haché. Faire cuire jusqu'à brunissement du boeuf.
4. Ajouter la salsa, le jus de tomate, les poivrons, les tomates séchées et bien mélanger.
5. Ajouter les pâtes cuites, saler et poivrer.
6. Garnir de parmesan.

