



Rigatoni au rôti de palette

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-27 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Filet d'huile d'olive
- 1 gros oignon jaune, ciselé
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 2 tasses de **restant de rôti de palette**, cuit et effiloché
- 1/4 tasse de vin rouge
- 1 1/4 tasse de bouillon de boeuf
- 2 c. thé de poudre de mélange à sauce pour rosbif
- 3 1/2 à 4 tasses de rigatonis, cuits
- 1 1/2 tasse de petits pois congelés, décongelés
- 1 tasse de parmesan râpé + quelques copeaux
- Persil frais, ciselé au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon ou une casserole.
2. Faire revenir les oignons à feu moyen vif pendant 4-5 minutes en remuant à quelques reprises.
3. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
4. Déglacer avec le vin. Laisser réduire le vin à sec.
5. Ajouter le rôti de palette et faire cuire 3-4 minutes en remuant un peu.
6. Mélanger le bouillon et la poudre de sauce à rosbif dans un petit bol et l'ajouter dans le poêlon.

7. Porter à ébullition et réduire le feu à moyen.
8. Ajouter les pâtes et les petits pois.
9. Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce soit presque entièrement absorbée par les pâtes.
10. Ajouter la tasse de parmesan et bien incorporer.
11. Saler et poivrer au goût.
12. Servir avec des copeaux de parmesan et du persil frais.