

## Rigatoni tout simple

### Ingrédients :

- 2 c à soupe d'huile d'olive
- ½ livre de veau, bœuf et porc haché
- 1 petit oignon jaune haché finement
- 1gousse d'ail haché finement
- ½ sac de pâte Rigatoni (750 g) donc 375 g
- 300 ml de coulis de tomates
- 1 ½ canne de soupe aux tomates
- 3 c à soupe de sauce soya
- 1 canne de bouillon de bœuf et 1 canne d'eau
- 1 c à thé de basilic séché
- 1 c à thé d'origan séché
- Poivre au goût

### Marche à suivre :

- 1) En mode SAUTÉ faire revenir l'oignon jusqu'à tendreté
- 2) Ajouter la viande hachée et faire cuire complètement
- 3) Ajouter à la viande l'ail, les rigatonis, le coulis de tomates, la soupe aux tomates, la sauce soya, la canne de bouillon de bœuf et la canne d'eau, le basilic et l'origan. Poivre au goût.
- 4) Mettre en mode MANUAL 7 min
- 5) QR, si les pâtes sont trop al dente remettre 2 minutes de plus
- 6) Ensuite j'envoie le tout au four se faire gratiner!

Bon appétit!

Cocoline