

zeste

Macaroni à la viande et aux tomates en un chaudron

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (5) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **10 min**



Préparation

1. Dans une grande casserole plate à larges rebords ou un chaudron large, fai revenir la viande dans un peu d'huile d'olive. Jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
2. Ajouter tous les autres ingrédients.
3. Chauffer à feu moyen-vif, amener à ébullition et cuire à découvert, en bras délicatement, mais régulièrement. Tous les ingrédients doivent être immergeés. Cuire le nombre de minutes indiquées par le fabricant de pâtes, plus une minute.

PUBLICITÉ



Ingrédients

650 g (1.5 lb) de viandes de boeuf, hachée
Huile d'olive
3 gousses d'ail, hachées
7 ml (1 1/2 c. à thé) de sel
1.25 L (5 tasses) de macaronis ou autres pâtes courtes
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
750 ml (3 tasses) de lait
5 ml (1 c. à thé) d'origan
415 ml (14 fl oz) de tomates en cubes (1 boîte)
Les feuilles de 2 branches de basilic
250 ml (1 tasse) de mozzarella en cubes
125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé

PUBLICITÉ

Nutrition

- Sans fruits de mer Sans arachides Sans noix Sans oeu
 Sans poisson