



5 15

## One pot de penne au boeuf

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 849; protéines 46 g; matières grasses 35 g; glucides 83 g; fibres 7 g; fer 6 mg; calcium 258 mg; sodium 1 008 mg

## Ingrédients



**Boeuf haché**  
450 g (1 lb),  
mi-maigre



**Pennes 750**  
ml (3 tasses)



**Sauce**  
tomate 500  
ml (2 tasses),  
aux fines  
herbes



**Bouillon de**  
boeuf 625 ml  
(2 1/2  
tasses)



**Mozzarina**  
200 g  
(environ 1/2  
lb), tranchée

### Prévoir aussi:

- 1, haché oignon

## Préparation

- 1 Dans une grande casserole, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire le boeuf haché et l'oignon de 5 à 7 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée.
- 2 Ajouter les penne, la sauce tomate et le bouillon de boeuf. Saler, poivrer et remuer. Porter à ébullition.
- 3 Remuer, puis couvrir et cuire de 15 à 20 minutes à feu doux, en remuant fréquemment et en ajoutant du bouillon de boeuf au besoin, jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.
- 4 Au moment de servir, garnir les pâtes de mozzarella fraîche.