

Macaroni à la viande

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de macaronis
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 675 g de boeuf haché maigre
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 boîte de jus de tomate de 540 ml
- 1/2 boîte de crème de tomate de 284 ml
- 1/2 tasse de sauce tomate
- 2 feuilles de basilic émincées
- Sel et poivre au goût
- 1/2 tasse de mozzarella râpée
- 1/2 tasse de parmesan râpé

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen et faire revenir l'oignon de 1 à 2 minutes.
3. Ajouter la viande et cuire de 2 à 3 minutes. Ajouter le céleri et l'ail.
4. Incorporer le jus de tomate, la crème de tomate, la sauce tomate, le basilic, le sel et le poivre. laisser mijoter à découvert à feu moyen de 15 à 20 minutes.
5. Préchauffer le four à 400F (205C). Ajouter les macaronis dans la préparation et remuer.
6. Verser dans un plat allant au four de 13 po x 9 po. Saupoudrer de mozzarella et de parmesan. Cuire au four 25 minutes.

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 4 à 6

Source: Je Cuisine - Cuisine de Maman, Volume 6, numéro 7