

Penne au bœuf

Ingrédients

- ½ oignon jaune
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 livre de bœuf haché
- 1 conserve de tomates entières San Marzano
- 1 3/4 tasse de bouillon de poulet
- 1 conserve de pâte de tomate
- 1 boîte de Penne Barilla
- 1 c. à table d'aromates italienne
- Sel
- Facultatif : ½ tasse de crème 35 % ou de fromage ricotta ou mascarpone

Instructions

1. Hacher l'oignon et les carottes dans le Rapido-chef, mettre dans l'Autocuiseur.
2. Hacher dans le Rapido-chef la conserve de tomates et ajouter à l'Autocuiseur.
3. Dans le Hachoir gagne-temps, hacher l'ail et placer dans l'Autocuiseur.
4. Ajouter le bœuf haché cru.
5. Dans le Mélangeur-rapide, mélanger le bouillon de poulet, la pâte de tomates, les Aromates italiennes et le sel et ajouter dans l'Autocuiseur.
6. Ajouter les pâtes, cuire 20 minutes et laisser dépressuriser.
7. Ajouter la crème ou le fromage si désiré.