

MACARONIS AUX BOEUF ET TOMATES

Préparation : 15 min

cuisson : 30 min

4 personnes :

- 500 g de boeuf haché maigre
- 1 oignon haché
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 1 poivron vert épépiné et haché
- 2 carottes coupées en tranches fines
- 1 cuillère à thé origan séché
- 1 cuillère à thé basilic séché
- 1/2 cuillère à thé sel
- 1/2 cuillère à thé poivre noir du moulin
- 1 boîte de tomates broyées
- 500 ml de macaronis
- 1/4 de tasse de cheddar râpé
- 1/4 de tasse de persil frais, haché finement

1. Dans une grosse cocotte en métal ou dans une casserole profonde, cuisez le boeuf haché à feu moyen-vif, en le défaisant à l'aide d'une cuillère de bois, pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée.
2. Dégraissez la cocotte. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron vert, les carottes, l'origan, le basilic, le sel et le poivre. Cuisez à feu moyen, en brassant de temps à autre, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Ajoutez les tomates et l'eau et mélangez .
3. Portez à ébullition. Ajoutez les pâtes et mélangez .
4. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter, en brassant de temps à autre, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.

5. Au moment de servir les macaronis, parsemez du fromage et du persil.