

Recette parfaite
pour la cuisine collective

Macaroni à la viande



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Portions de la recette de base : 4
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Huile d'olive	30 ml (2 c. à soupe)		
Bœuf haché	454 g (1 livre)		
Origan	2 ml (½ c. à thé)		
Basilic	2 ml (½ c. à thé)		
Oignon, haché	1		
Gousses d'ail, hachées	2		
Boîte de tomates en dés	1		
Boîte de macaroni	1		
Mozzarella râpée	500 ml (2 tasses)		
Parmesan râpé	60 ml (¼ tasse)		
Sel et poivre	au goût		

Préparation

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif. Ajouter le bœuf haché et bien faire dorer.

Lorsque toute la viande est colorée, ajouter le basilic et l'origan, assaisonner et laisser cuire doucement quelques minutes. Réserver.

Dans la même poêle, colorer l'oignon dans un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute.

Ajouter la viande cuite et les tomates en dés, puis laisser mijoter pendant 15 minutes.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les macaronis. Égoutter et mélanger à la sauce.

Répartir les pâtes enrobées de sauce dans un plat allant au four. Garnir de mozzarella et de parmesan. Faire dorer sous le grill (broil) à 500 °F jusqu'à ce que le fromage ait une belle couleur dorée.

