Pâtes Aux Petits Pois

Bezelyeli Makarna

1 paquet de pâte fusilli
200 gr. de viande haché
1 tasse de conserve de petit pois
1 tomate
1 oignon petit
3 cuillères à café d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à soupe de pâte de tomate

Laissez bouillir les pâtes dans l'eau salée puis filtrez.
Mettez dans une casserole, 3 cuillère à soupe d'huile, rajoutez les oignons finement coupé.
Quand les oignons deviennent rose, rajoutez la viande haché, quand la viande absorbe son liquide, mettez en premier les tomates épluchés, puis la pâte de tomate. Quand les tomates sont cuites rajoutez les petit pois.
Laissez cuire tous les ingrédients pendant 10 minutes puis retirez du four.
Rajoutez sur les pâtes bouillis, le mélange de viande et de petit pois. Saupoudrez du sel et du poivre noir. Laissez cuire dans une température moyenne pendant 5 minutes.
Servez chaud.

N-B : Vous pouvez rajoutez du parmesan râpé au moment où le plat est chaud.