



## Pâtes A La Viande

Etlı Makarna



½ kg. De viande de veau désossée  
2 grosses tomates  
1 oignon moyen  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 paquet de pâtes

- # Mettez la viande dans une cocotte-minute, rajoutez 2 tasses d'eau. Quand elle est au point de bouillir, diminuez le four et laissez cuire 25 minutes.
- # Quand la viande refroidit un peu, disséquez la viande en petit morceaux. Pendant ce temps, mettez 4 cuillères à soupe d'huile et des oignons dans une casserole. Laissez cuire les oignons.
- # Rajoutez la viande disséqué, tournez à moyenne température puis rajoutez les tomates râpées, du sel et du poivron noir. Laissez cuire à basse température pendant 1-2 minutes.
- # Mettez les pâtes dans une assiette puis versez le mélange de viande. Ramenez chaud à table.

N-B; Il est conseillé d'utiliser de la viande sans graisse.