### Les « Défis des confinés » DATE:

## Défi « Pâtes au ragoût à la tomate mozzarella »

# INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:









1 OIGNON





1 BOULE DE **MOZARELLA** 











### **MATÉRIELS:**



#### LA RECETTE:

1- JE REMPLIS LA CASSEROLE D'EAU AVEC DU SEL ET LA LAISSE BOUILLIR POUR LES PÂTES.







2- J'ÉPLUCHE ET ÉMINCE L'OIGNON.





3- JE FAIS REVENIR L'OIGNON AVEC DE L'HUILE DANS LA SAUTEUSE.



4- J'AJOUTE LA VIANDE HACHÉE ET LA SAUCE TOMAGE.





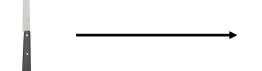




5- JE COUPE LA MOZARELLA EN DÉS.









6- J'AJOUTE LA MOZARELLA DANS LA SAUTEUSE.







7- J'AJOUTE DES HERBES DE PROVENCE, DU SEL, DU POIVRE.

8- JE CUIS MES PÂTES DANS L'EAU BOUILLANTE.











JE REMUE ET LAISSE MIJOTER.









9- JE LES ÉGOUTTE. JE LES METS DANS LA SAUTEUSE.







10- J'AJOUTE LE PARMESAN ET JE MÉLANGE DANS LA SAUTEUSE







11- C'EST PRÊT!



CETTE RECETTE VIENT DE L'ÉMISSION « TOUS EN CUISINE ». L'ÉMISSION EST DIFFUSÉE SUR M6 À 18H45 DU LUNDI AU VENDREDI. ELLE PEUT VOUS DONNER DES IDÉES DE MENUS.

