Pennes aux brocolis et fromage pour midi pressé

30 MIN. ET MOINS – PÂTES – RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table d’huile végétale
- 450 gr. de boeuf haché
- 1 boîte de conserve (284 ml) de crème de brocoli
- 1 boîte de conserve (284 ml)de bouillon de boeuf
- 1 boîte de conserve (284 ml) d’eau
- 2 tasses de pennes
- 1 tasse de salsa
- 1/3 tasse de fromage fondu (Cheez Whiz ou fromage Boivin)

Facultatif : tu peux bonifier en ajoutant des fleurons de choux-fleurs ou de brocolis cuits

Préparation

1. Faire chauffer l’huile dans une casserole.
2. Faire cuire le boeuf en le défaisant à la cuillère.
3. Lorsque tout est bien cuit, ajouter le bouillon de boeuf et l’eau. Bien mélanger. Porter à ébullition.
4. Ajouter les pennes et laisser mijoter à feu moyen élevé pendant 10 à 12 minutes ou jusqu’à ce que les pâtes soient bien cuites.
5. Ajouter la crème de brocoli, la salsa et le fromage fondu.
6. Mélanger et laisser réchauffer pendant quelques minutes.

7. Servir.