



Spaghetti bolo

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de haché de volaille
- 400 g de pâtes (forme au choix mais préférez les complètes)
- 500 g de champignons frais
- 2 boîtes de tomates concassées
- 1 oignons
- 4 càs d'huile au choix
- Épices (poivre de Cayenne et herbes de Provence)
- Sel et poivre

Préparation

1. Émincez l'oignon, faites chauffer 4 càs d'huile dans une casserole pour les faire revenir
2. Ajoutez le haché de volaille, laissez dorer
3. Coupez les champignons, étuvez-les dans une poêle, salez un petit peu.
4. Ajoutez les champignons à la volaille.
5. Ajoutez les tomates et toutes les épices. Laissez mijoter 20 minutes
6. Faites cuire les pâtes selon les indications.