SPAGHETTI ET MIJOTÉ DE BOEUF

Pâtes

6 personnes | 10 min | 2,1 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 500g de Spaghetti **(Réf : 500)**
- 4 cuillères à café de Sauge semi fraîche **(Réf : 252)**
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 1 pot de Mijoté de boeuf en sauce **(Réf : 655)**

PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition
2. Saler
3. Mettre les spaghetti à cuire
4. Mettez 2 cuillères à soupe d'huile dans le fond d'une poêle et faites-y revenir le Mijoté de boeuf en sauce
5. Dans un peu d'eau chaude, diluez les 4 cuillères à café de sauge
6. Délayer avec une louche d'eau pour obtenir une sauce légèrement liquide et rajoutez-y la sauge
7. Garder un bol d'eau de cuisson des pâtes
8. Quand les pâtes sont presques cuites (7 à 8 minutes après la reprise d'ébullition des pâtes), égouttez-les et faites les revenir dans la sauce
9. Rajouter un peu d'eau chaude si nécessaire pour obtenir des pâtes bien onctueuses
10. Saler et poivrer à votre goût