

MIJOTÉ EXPRESS AU BŒUF HACHÉ ET LÉGUMES COLORÉS

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 8 MINUTES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 6 TRANCHES DE BACON (1/4 POUCE) COUPÉES EN DÉS
- 1 GROS OIGNON HACHÉ
- 1 ½ LBS DE STEAK HACHÉ EXTRA-MAIGRE
- 1 ½ TASSE DE MACÉDOINE DE LÉGUMES SURGELÉS
- 1 ½ BTE DE TOMATES EN DÉS
- ¾ TASSE D'ORZO
- 2 TASSES BOUILLON DE BŒUF
- SEL ET POIVRE AU GOÛT

ÉTAPE 1

Préparer les ingrédients ; couper le bacon en dés, hacher l'oignon, mesurer la macédoine, ouvrir les boites de tomates en dés, mesurer l'orzo, mesurer le bouillon de bœuf.

ÉTAPE 2

Dans une grande poêle, cuire le bacon et l'oignon de 2 à 3 minutes à feu moyen.

ÉTAPE 3

Ajouter le bœuf haché et la macédoine de légumes. Cuire 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée.

ÉTAPE 4

Incorporer les tomates, l'orzo, le bouillon et l'assaisonnement.

ÉTAPE 5

Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que l'orzo soit cuit.
