

RAVIOLES À POÊLER À LA TOMATE MOZZARELLE *et bœuf* *à la hongroise*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

15MIN



Cuisson

1H30



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Ravioles à poêler tomate & mozzarella biologique
- 450g de Boeuf
- 4 tranches de bacon épais, coupées en dés
- 1 gros oignon jaune, haché finement
- 1 poivron vert épépiné et haché finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 grosse tomate, coupée en petits dés
- 4 cuillères à soupe de paprika
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- Graines de cumin, grossièrement broyées
- 1 feuille de laurier
- Eau

RECETTE

Préparation

- Dans une grande casserole, faire cuire le bacon. Ajouter les oignons et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les oignons soient colorés. Ajouter les poivrons et l'ail puis cuire pendant encore 2 minutes. Ajouter le bœuf et cuire juste une minute pour que la viande colore.
- Ajouter le paprika, remuer pour mélanger puis retirer du feu. Ajouter les tomates et le reste des aromates. Verser de l'eau à la préparation, l'eau doit arriver juste un peu au-dessus de la moitié du mélange. Remettre la casserole sur le feu et porter à ébullition Réduire le feu à moyen, saler, couvrir puis laisser mijoter pendant 1h30.
- Poêler les raviolis à la tomate mozzarella. Déglacer avec un peu de vinaigre et finir avec du persil et de l'origan.