

Sauce spaghetti à la saucisse italienne



Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
6 saucisses italiennes ou autres
450 g (1 lb) de bœuf haché
½ sac légumes à spaghetti de marque Arctic Gardens©
1 conserve de champignons tranchés
1 conserve (791 ml ou 28 oz) de tomates en dés
250 ml (1 tasse) de jus de tomate
1 conserve (156 ml) de pâte de tomate
Épices à sauce spaghetti BSA (6C236) au goût
Poivre au goût
Sucre

Préparation

- 1- Précuire les légumes et réserver.
- 2- Enlever la peau des saucisses, émietter avec le bœuf haché et cuire dans l'huile.
- 3- Ajouter les légumes et tout le reste des ingrédients. Cuire environ 60 minutes tout en brassant de temps en temps.
- 4- Servir avec des pâtes cuites.

Rendement : Donne environ 6 à 8 portions de 450 g (1 ¼ tasse) de sauce

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG