

Titre:

Spaghettis à un million de dollars

Description:

Les spaghettis à un million de dollars sont la combinaison parfaite de nouilles, de sauce au bœuf haché maigre, de fromage cottage, de fromage à la crème et de crème sure. C'est incroyablement bon ! Servir avec du pain à l'ail et de la salade.

Ingredients:

Spaghetti

Bœuf

Sauce à spaghetti

Beurre

Fromage cottage

fromage à la crème et crème sure

Steps:

Step 1: Faites bouillir les spaghettis dans de l'eau salée, puis égouttez-les et réservez.

Step 2: Faites cuire le bœuf sur la cuisinière et jetez la graisse. Transférer dans un bol et incorporer la sauce à spaghetti.

Step 3: Préparez le plat allant au four, puis étalez la moitié des nouilles au fond.

Step 4: Garnir du mélange de fromage cottage, de fromage à la crème et de crème sure.

Step 5: Couvrir du reste des spaghettis et du beurre.

Step 6: Versez le mélange de bœuf sur les spaghettis et étalez-le en une couche uniforme.

Step 7: Cuire au four pendant 30 minutes, garnir de fromage et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu.


