

RECETTE BOEUF, PÂTES ET COURGETTE



RECETTE

Faire cuire les pâtes environ 5 à 10 minutes de plus que les instructions sur le paquet (elles doivent être surcuites).

Pendant ce temps, éplucher la courgette et la découper en petits dés. La faire cuire à la poêle à feu moyen pendant une vingtaine de minutes avec un fond d'eau. Une fois la courgette bien cuite, l'écraser à l'aide d'une fourchette pour en faire une sorte de purée.

Dans une poêle, faire revenir la viande hachée dans un filet d'huile de colza. Une fois les pâtes bien cuites, les découper en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger : les pâtes, la courgette, la viande hachée, les 20 g d'huile de colza et les 10 g de CMV.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.

INGRÉDIENTS



300 g
de boeuf haché



300 g
de courgette



30 g de pâtes



10 g de CMV
adapté à votre chien



Huile de Colza