



Pappardelle au ragoût de sanglier



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de ragoût de sanglier
sel et poivre
beurre
2 cuillères à soupe de farine
2 oignons (pelés et hachés finement)
1 tige de céleri (coupée en morceaux)
1 boîte de tomates pelées
70 grammes de concentré de tomates
1 feuille de laurier
2 baies de genévrier
1 verre de vin rouge
400 grammes de pappardelle
persil plat (finement haché)

Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez. Faites chauffer le beurre dans une poêle, saisissez la viande et saupoudrez-la de farine. Ajoutez l'oignon et le céleri et remuez bien. Ajoutez les tomates pelées, le concentré de tomates, la feuille de laurier et les baies de genévrier.
- 2.** Arrosez le tout de vin rouge. Couvrez et laissez mijoter au moins 1 heure.
- 3.** Cuisez les pâtes comme indiqué sur l'emballage. Égouttez.
- 4.** Mélangez les pâtes avec la sauce et remettez la casserole sur le feu.
- 5.** Garnissez de persil.