Spaghetti bolognaise

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
500 grammes de mélange de viandes hachées
100 grammes de lardons (fumés, Alvo)
1 carotte (épluchée et coupée en dés)
1 tige céleri blanc (lavée et coupée en demi-lunes)
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincées)
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 décilitre de vin rouge
300 ml de bouillon en cube
sel et poivre
250 grammes de tomates en cubes
500 grammes de spaghetti (Poggiolino)
100 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer un généreux filet d’huile d’olive dans une poêle. Faites revenir la viande hachée et les lardons.**
2. **Ajoutez les morceaux de carotte, de céleri, d'oignon et d'ail et faites-les également revenir.**
3. **Arrosez de concentré de tomates.**
4. **Mouillez avec le vin et le bouillon.**
5. **Salez et poivrez.**
6. **Ajoutez les dés de tomates et mélangez délicatement le tout.**

7. **Faites mijoter à feu doux environ une heure.**
8. **Cuisez ensuite les spaghettis selon les indications sur l'emballage. Égouttez le tout.**
9. **Recouvrez les spaghettis de sauce.**
10. **Répartissez dans les assiettes et saupoudrez de parmesan.**
11. **Accompagnez de ciabatta.**