



Spaghetti bolognaise

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Facile



Ingrediënten

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)

Bereidingswijze

- 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.