



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE 30MN TOP CHRONO !

Pour 6 personnes Temps de préparation : 5mn cuisson : 25mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

1 oignon émincé finement
3 gousses d'ail émincées finement
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petit verre de vin rouge
1 livre et demi de bœuf haché
1 branche de céleri
1 carotte
1 cuillère d'origan sec
2 feuilles de Laurier
1 petite boîte de sauce tomate nature
1 1/2 boîte de Spaghettis (600g)
sel et poivre



REALISATION

Cette recette plait aux grands comme aux petits ! elle est rapide à faire, et on peut même faire le double de sauce et en congeler pour la semaine d'après.

Dans une sauteuse, mettez l'huile d'olive, l'oignon et l'ail à feu moyen et remuez pour ne pas que l'oignon ou l'ail n'attache au fond de la sauteuse. Dans le même temps, mettez la carotte et le céleri dans le robot ménager afin de les hacher. Ajoutez ce mélange à la sauteuse. Laissez revenir 2-3mn et ajoutez ensuite la viande hachée. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois, ajoutez-y les herbes, la sauce tomate, le petit verre de vin rouge le sel et le poivre et couvrez. Réduisez le feu à doux, et laissez mijoter la sauce pendant 20mn. Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis selon les indications

inscrites sur le paquet. Une fois cuites, ajoutez 2 cuillères à soupe de l'eau de cuisson des pâtes à la sauce bolognaise et ajoutez-y les spaghettis. Faites-les revenir dans la sauce et servez les bien chaudes !

Bon appétit