



Spaghetti bolognaise

Plat principal



Très facile :

Bon marché :

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h35 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de spaghetti
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 850 g de tomates (fraîches ou en boîte selon la saison)
- 375 ml de vin rouge
- 500 g de boeuf haché (steack en vrac)
- 500 ml de bouillon Maggi
- persil
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile

Préparation :

Hachez l'ail, l'oignon, puis coupez la carotte et le céleri en petits dés (enlevez les principales nervures du céleri).

Faites chauffer l'huile dans une casserole assez grande. Faites revenir l'ail, l'oignon, la carotte et le céleri à feu doux pendant 5 mn en remuant. Augmenter la flamme, puis rajoutez le boeuf. Faites brunir et remuez de façon à ce que la viande ne fasse pas de gros paquets. Rajoutez le bouillon, le vin rouge, les tomates préalablement coupées assez grossièrement, le sucre et le persil haché. Portez à ébullition.

Baisser ensuite le feu et laissez mijoter à couvert 1h à 1h30, de façon à ce que le vin s'évapore.

Faites cuire les spaghetti, puis mettez-les dans un plat. Rajoutez la sauce bolognaise.



Recette proposée par Loustalot



© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**