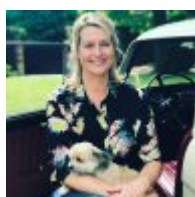


LA VRAIE BOLOGNAISE



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.09 - Luana cuisine la
tomate avec son fils
Alessandro**


INGRÉDIENTS :


- 500 g de tagliatelle aux œufs
- 300 g de bœuf haché
- 100 g de lardons ou de chair à saucisse
- 1/2 verre de vin rouge (env. 6 cl)
- 40-50 cl de bouillon de bœuf
- 5 cuil. à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 50 g de parmesan
- 20 g de pecorino râpé
- 12 cl de lait entier
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- beurre
- herbes fraîches

RECETTE :

1. Dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre, faites revenir l'oignon, la carotte et le céleri hachés. Ajoutez la viande et les lardons ou la chair à saucisse et faites bien colorer pendant 7 min. 2. Ajoutez le vin rouge et faites réduire. 3. Salez, poivrez et versez le bouillon, laissez cuire pendant 10 min. Laissez mijoter à feu très doux pendant 45 min. 4. Versez le lait et incorporez le concentré de tomates, 10 min avant la fin de la cuisson. Faites cuire les pâtes al dente en parallèle dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les et servez-les avec la sauce bolognaise, parsemez de parmesan et de pecorino et d'herbes fraîches.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 105 minutes

 6 personnes