



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pappardelle de courgettes à la sauce bolognaise



### Ingrédients pour Personnes

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 4                      | courgette                |
| 250 g de               | viande hachée            |
| 1                      | poivron rouge            |
| 1                      | poivron jaune            |
| 2                      | branches de céleri       |
| 2                      | carottes                 |
| 1                      | oignon                   |
| 3                      | gousse d'ail             |
| 1 bouteille            | ELVEA Polpa di pomodoro  |
| 2 cuillères à soupe de | Elvea Doppio Concentrato |
| 1 cuillère à café de   | origan                   |
| 1 cuillère à café de   | poudre de poivre         |
| 1 pincée de            | poudre de chili          |
|                        | fromage parmesan         |
|                        | basilic frais            |
| 1 boule de             | mozzarella de buffle     |

### Préparation

Épluchez les courgettes en fines lamelles à l'aide d'un épluche-légumes. (Une râpe à fromage fait aussi l'affaire)

Vous pouvez couper la partie centrale de la courgette en cubes pour la sauce.

Hachez finement l'oignon et l'ail. Faites-les sauter dans un filet d'huile d'olive.

Coupez le poivron, la carotte et le céleri en petits cubes. Faites-les sauter avec les cubes de courgette dans la poêle.

Ajoutez la viande hachée. Assaisonnez avec le poivre, le sel, l'origan, le paprika et le piment. Assaisonnez avec 2 cuillères à soupe de concentré de tomates.

Lorsque la viande hachée est presque cuite, déglacez avec le polpa.





## *Elvea, L'Italie chez vous*

Laissez la sauce mijoter à feu doux jusqu'à ce que toutes les saveurs soient mélangées.

Répartissez les pappardelles de courgettes dans les assiettes. Versez la sauce dessus et terminez avec de la mozzarella de buffle et du basilic frais.

Info recette: Chloé kookt

