



*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 poivron
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

