



Elvea, L'Italie chez vous

Spaghetti bolognaise



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 800 g de | ELVEA Cubetti Peperoni |
| 1 cuillère à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 1 | oignon |
| 2 gousses d' | ail |
| 2 | carottes en cubes |
| 2 branches de | céleri |
| 1 filet de | huile d'olive |
| 2 cuillères à soupe de | beurre |
| 500 g de | boeuf haché |
| 50 g de | pancetta, coupée en lanières |
| 100 ml de | de lait |
| 200 ml de | vin rouge |
| 2 feuilles de | feuilles de laurier |
| | poivre |
| | sel |
| | coriandre en poudre |

Préparation

- Pelez et hachez finement l'oignon et l'ail. Nettoyez les carottes et les branches de céleri et émincez-les en petits morceaux. Faites fondre l'huile et le beurre dans une casserole à fond épais et faites revenir l'oignon et l'ail à feu doux.
- Ajoutez la carotte et le céleri et faites revenir pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite le boeuf haché et la pancetta en tranches et laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit colorée.
- Assaisonnez avec le sel, le poivre et la coriandre en poudre, puis ajoutez le lait. Laissez mijoter à feu doux sans couvercle avec les feuilles de laurier, jusqu'à ce que tout le lait soit presque évaporé.
- Ajoutez les Cubetti, le concentré de tomates et le vin rouge et laissez mijoter et épaissir pendant environ 90 minutes. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

