

Sauce bolognaise

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 60m

🌿 céleri 🍷 sulfites

Une sauce bolognaise mijotée lentement, à base de chair à saucisse, tomates et légumes. Polyvalente, elle s'utilise avec des pâtes, du riz ou des légumes.

Italie

INGRÉDIENTS

- Soffritto **1 recette**
- ail **3 gousses**
en purée
- chair à saucisse **400 g**
- vin rouge **200 ml**
- tomates concassées **800 g**
- thym **1 branche**
- laurier **1 feuille**
- sel
- poivre

PRÉPARATION

1. Préparer *Soffritto*.
2. Transférer dans une *grande poêle* ou *cocotte*. Ajouter l'*ail* et la *chair à saucisse*. Faire dorer en émiettant.
3. Déglacer avec le *vin rouge* et laisser réduire.
4. Ajouter les *tomates concassées*, le *thym* et le *laurier*.
5. Laisser mijoter à feu très doux *45 min*.
6. Assaisonner de *sel* et *poivre* et servir avec des pâtes.

resilience