

Pâtes à la bolognaise

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne :

- 100 à 150 g de pâtes
- 150 g de viande hachée
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 petit oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 CàS d'herbes de Provence/origan
- 3 CàS d'huile d'olive
- sel/poivre



30 minutes

- Mettez l'huile d'olive et les oignons hachés dans une poêle et faites chauffer à feu moyen pendant cinq minutes.
- Ajouter la viande hachée et les épices. Remuez pendant cinq minutes.
- Ajoutez l'ail et les tomates concassées. Laissez cuire 15 minutes. Si vous avez sous la main un mélange d'épices pour spaghettis, n'hésitez pas à en mettre.
- Pendant ce temps, mettez l'eau à bouillir et laissez cuire les pâtes selon le timing recommandé.
- Vous pourrez agrémenter votre plat de fromage râpé et/ou de parmesan.

