



"Une recette de sauvetage : on rentre le soir, on ne sait pas quoi faire à dîner, on sort le ragù' du congélateur et le tour est joué."

Simone

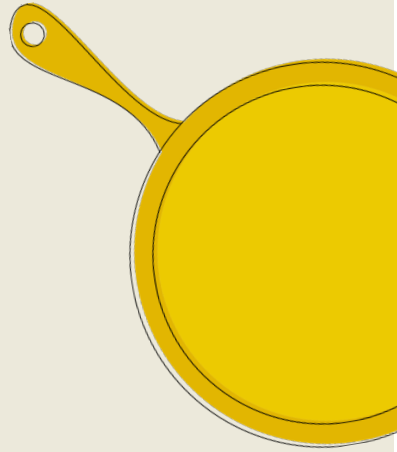
RAGÙ' ALLA BOLOGNESE

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 kg** de viande hachée
- 3** carottes
- 4** échalotes
- 800 g** de pulpe de tomates*
- 4** échalotes
- 50 g** de double concentré de tomates
- 2 verres** de vin blanc
- 4** feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

- 1.** Couper les échalotes et les carottes en brunoise, au couteau ou au hachoir.
- 2.** Faire revenir les légumes à l'huile d'olive dans une grande cocotte. Saler et poivrer. Ajouter le concentré de tomates et le laurier.
- 3.** Rôtir la viande hachée dans une poêle bien chaude.



Pour qu'elle soit bien rôtie, il ne faut pas trop charger la poêle de viande et la faire cuire en plusieurs fois si nécessaire. Une poêle trop remplie aura tendance à faire bouillir la viande.

- 4.** Ajouter la viande hachée rôtie aux légumes et déglacer au vin blanc. Laisser cuire jusqu'à évaporation du vin.
- 5.** Ajouter la pulpe de tomate et laisser mijoter à feu très doux pendant au moins 1h30.
- 6.** Ajuster l'assaisonnement en fin de cuisson.



Vous pouvez préparer cette recette en grande quantité et congeler la sauce en barquettes pour 2 ou 4 personnes.