



Spageti A La Sauce Bolognaise

Bolonez Soslu Spaghetti



1 paquet spaghetti
3 cuillères à soupe d'huile végétale
6 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce :
250 g de bœuf haché
1 oignon
1 petite carotte
2 tiges de céleri
1 poivron vert
4 tomates moyennes
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
5 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

- # Hachez les oignons finement, râpez les carottes et les tomates, coupez les tiges de céleri et de piment.
- # Pour la sauce, mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les oignons hachés finement.
- # Rajoutez de la viande, puis laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez les piments, les carottes et les tiges de céleri en même temps. Laissez cuire jusqu'à que le piment perd sa couleur.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du poivron noir. Rajoutez des tomates quelque minutes plus tard.
- # Laissez cuire les tomates jusqu'à qu'ils deviennent pâteuses.
- # Mettez dans une autre casserole, de l'eau, de l'huile et du sel pour faire cuire les spaghettis.
- # Quand l'eau commence à bouillir, rajoutez les spaghettis, puis poussez dans l'eau au fur et à mesure que les pâtes se ramollissent.
- # Quand toutes les spaghettis rentre dans l'eau, baissez la température, fermez le couvercle, puis laissez cuire pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. (A la fin du temps, la pâte absorbe tous le liquide)
- # Mettez les spaghettis bouillis dans une assiette puis placez la sauce bolognaise dessus.

N-B; La sauce bolognaise appartient à l'Italie, d'où il prend le nom de la sauce bolognaise.