

SAUCE BOLOGNAISE TOUTE SIMPLE .. MAIS SI BONNE

POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 500 g de steak haché
- 100 g d'oignon
- 1 boîte de tomates pelées
- huile d'olive
- sel, poivre, thym, laurier

REALISATION

- faire suer les oignons coupés en petits dés dans 2 cuillerées d'eau
- saisir quelques minutes la viande dans une poêle avec l'huile d'olive
- ajouter les oignons, les tomates, sel, poivre, thym et une feuille de laurier
- cuire une heure à couvert en remuant de temps en temps
- rectifier si besoin l'assaisonnement
- servir avec des spaghettis cuits al dente.

