

Pâtes bolognaise al ragù italiennes

Tout a commencé à Bologne. Enfin... pas exactement. Tout a commencé par un voyage à moto en Italie, quelques kilomètres de virages, beaucoup trop de bonnes choses à manger et, comme souvent en Italie, une découverte culinaire qui remet gentiment en question tout ce qu'on croyait savoir. Direction Bologne, donc. Et là, s...

Pour 4 personnes · Facile · Italie

Les ingrédients

400 g	Tagliatelle
500 g	Bœuf haché
1	Oignon
1	Céleri branche
2	Carottes
400 g	Tomate pelée
10 cl	Vin rouge
1 c. à s.	Concentré de tomate
2 c. à s.	Huile d'olive
20 cl	Bouillon de légumes
1 pincée	Sel, à ajuster suivant votre gout
1 pincée	poivre, à ajuster suivant votre gout

La marche à suivre

1. Découper en brunoise carotte et céleri ! haché l'oignon. Faire revenir l'ensemble (carotte si tu en mets) dans l'huile, doucement.
Durée : 10 min
2. Ajouter la viande et bien la faire colorer.
Durée : 10 min
3. Déglacer au vin rouge et laisser réduire.
4. Ajouter le concentré puis les tomates.
5. Ajouter le bouillon, poivrer et laisser mijoter au moins 1 h 30, idéalement 2-3 h à feu très doux.
Durée : 1 h 30
6. Cuire les pâtes al dente et les terminer 1-2 min dans le ragù avec un peu d'eau de cuisson.
7. Parmesan au moment de servir.

L'astuce

Pour un vrai goût italien : peu de tomate, beaucoup de temps de cuisson, et surtout une viande bien caramélisée au départ.