

Spaghettis à la bolognaise rapide



Crédit photo : Shutterstock/Tatiana Bralnina

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Coût : pour toutes les bourses

Ingrédients :

- 1 petit oignon
- 1 petite carotte
- 1 gousse d'ail
- 2 cl d'huile d'olive
- 350 g de bœuf haché
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 350 g de tomates concassées
- Sel, poivre

Pour le reste de la recette :

- 400 g de spaghetti
- Gros sel

- 40 g de copeau de Parmigiano Reggiano
- 2 cl d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic frais pour la décoration

Préparation :

1. Éplucher l'oignon et la carotte, les hacher finement. Éplucher et dégermer l'ail, puis le hacher également.
2. Dans une grande poêle ou dans une cocotte, verser un filet d'huile d'olive et saisir la viande hachée sans trop remuer pendant 1 à 2 minutes. Quand elle est colorée, ajouter alors les légumes hachés, saler et poivrer. Ajouter le thym et le laurier, puis laisser cuire 4 à 5 minutes. Ajouter ensuite les tomates, 1 verre d'eau et laisser cuire à feu doux pendant 25 minutes rectifier l'assaisonnement.
3. Porter à ébullition l'eau avec le gros sel, puis ajouter les spaghettis et cuire le temps indiqué sur le paquet. Égoutter ensuite les pâtes, les passer sous un filet d'eau froide, ajouter un filet d'huile d'olive et mélanger. Servir les pâtes avec la sauce bolognaise, quelques copeaux de parmesan et du basilic frais.