



PÂTES BOLOGNAISES

Sarah Kapeller

Ingrédients

- Pour 6 personnes
- Temps de préparation: 30min
- Difficulté: facile
- 600 grammes de viande hachée
- 1 kilo de pâtes
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- Un paquet d'épices
- Une bouteille de tomate tamisée
- Une cuillère à café de marjolaine, basilic, origan, ail granulé, oignon granulé
- Une cuillère à soupe de sel

3ème + 4ème étapes

- On a mis la viande hachée dans la casserole avec de l'huile de colza.
- Maintenant, on met le paquet d'épices et on remue.



5ème + 6ème étapes

- Puis nous versons la bouteille de tomates purées et faisons cuire à feu doux.
- Nous mettons les pâtes dans la casserole avec de l'eau. Les pâtes doivent être cuites environ 8 min.



7ème + 8ème étapes

- Nous versons la cuillère à café de marjolaine, basilic, origan, ail et oignon granulés. On met la cuillère à soupe de sel et on enlève tout.
- On trie les pâtes pour finir.



DERNIÈRE ÉTAPE

Enfin, on met les pâtes dans un plat.

