

Sauce bolognaise

Sauce bolognaise

La sauce al dente

Mélange de légumes à bolognaise.

Pour une bolognaise : de la viande hachée moitié boeuf, moitié porc. Du bouillon, du vin rouge, paprika, sel poivre. Faites revenir votre viande hachée préalablement salée poivrée et paprikée dans une grande casserole avec un peu d'huile ou de graisse beurrée. Quand votre viande à pris de la couleur, recouvrez avec le bouillon et le vin rouge. Cuisez à feu moyen. Ajoutez vos légumes que vous aurez coupez en julienne et lavez.

Laissez cuire à couvert, lentement en contrôlant de temps en temps que vous ayez assez de liquide dans la casserole, si ce n'est pas le cas, ajoutez du bouillon ou du vin. Laissez cuire gentiment pendant env 2 heures, idéal pour les dimanches après midi pluvieux. Normalement les sucs de viande ainsi que les légumes suffisent pour lier votre bolognaise si ce n'est pas le cas, employez votre fond de sauce habituel.