



20 min
+ 30 min



Pasta bolognese

20 min + 30 min de braisage

1 1 oignon
400 g de carottes
huile pour la cuisson
300 g de viande hachée (bœuf)
 $\frac{3}{4}$ de c. c. de sel
un peu de poivre

Peler l'oignon et le hacher grossièrement, peler les carottes et les tailler en brunoise. Bien faire chauffer un peu d'huile dans une cocotte. Saisir la viande en deux portions env. 2 min, retirer, saler, poivrer. Baisser le feu, éponger le fond de la cocotte, rajouter évent. un peu d'huile.

2 2 c. s. de concentré de tomate
1 dl de vin rouge
1 boîte de tomates cerises (d'env. 400 g)
1 $\frac{1}{2}$ dl d'eau
1 c. c. de sel
un peu de poivre
180 g de chorizo
2 c. s. de vinaigre balsamique

Faire revenir l'oignon et les carottes dans la même cocotte. Ajouter le concentré de tomate, mijoter un instant, mouiller avec le vin, faire réduire complètement. Ajouter les tomates et l'eau, porter à ébullition, baisser le feu, saler, poivrer. Remettre la viande, laisser mijoter env. 30 min à couvert sur feu doux. Ôter la peau du chorizo, le tailler en petits dés, ajouter avec le balsamique, mélanger.

3 500 g de pâtes (p. ex. Pici de Fine Food)
eau salée, bouillante

Cuire les pâtes al dente dans l'eau salée bouillante, égoutter, mélanger avec la sauce.

Servir avec: fromage râpé.

Portion (%) : 856 kcal, lip 27 g, glu 105 g, prò 43 g

ANNONCE

Pasta traditionnelle de Toscane

Les pici sont des pâtes typiquement italiennes, originaires de Toscane. Les Pici de Fine Food sont fabriquées par une entreprise familiale dans le val d'Orcia, au cœur de la Toscane. Le sol argileux et les mois d'été très secs qui caractérisent la région contribuent grandement à la qualité des céréales. Les pâtes sont fabriquées selon une méthode traditionnelle, dans le respect de recettes ancestrales. Les filières en bronze confèrent aux pici une surface rugueuse et poreuse permettant de retenir une grande quantité de sauce.

Les Pici de Fine Food sont en vente dans les grands supermarchés Coop et au rayon alimentaire des Coop City.

