

Les recettes italiennes

Vous adorez les recettes italiennes et plus particulièrement la Spaghetti bolognaise, mais vous souhaitez trouver une recette simple et rapide à faire. Il n'existe aucune étape complexe ou difficile dans cette recette à la portée de tous. Ce plat populaire est idéal et remportera le succès auprès des enfants et des grands. La recette de Spaghetti bolognaise que nous vous proposons est internationalement connue et on peut dire sans se tromper, qu'elle appartient désormais à la catégorie des [Recettes du monde](#) !

Spaghetti bolognaise : les ingrédients



Dans la recette de spaghetti bolognaise traditionnelle, on retrouve toujours le bœuf, mais également la pancetta, parfois du vin rouge ou blanc ainsi que du lait ou de la crème. Cependant notre plat de spaghetti bolognaise va suivre la recette classique plus simple à réaliser. Pour 4 personnes, il faut environ :

- 600 grammes de viande de bœuf haché
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 grammes de parmesan
- Sel et poivre
- 500 grammes de spaghettis
- 1 branche de céleri
- Quelques feuilles de basilic
- Une pincée de sucre

Spaghetti bolognaise : la préparation

- La première étape de cette recette de spaghetti bolognaise, consiste à faire revenir la viande hachée dans une poêle avec un peu d'huile.
- Mixer l'oignon et le céleri en parallèle pour pouvoir ensuite les incorporer à la viande.
- Assaisonner avec le sel, le poivre puis rajouter le thym, le basilic et l'ail.
- Verser ensuite le concentré de tomates ainsi que les tomates pelées au reste de la préparation avant d'ajouter une pincée de sucre pour rehausser le goût des spaghettis bolognaise.
- Laisser mijoter la sauce bolognaise environ 20 minutes à feu moyen. Une fois qu'elle a bien réduit, réserver-la.
- Faire cuire les spaghettis dans une casserole d'eau bouillante ou bien dans une Marmite Spaghetti haute. Pour des spaghettis bolognais onctueuses et gourmandes, il faut impérativement réussir la cuisson des pâtes "al dente" !
- Dresser rapidement votre plat de spaghetti bolognaise en n'oubliant pas le parmesan râpé...