

Ragù alla Bolognese

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 350g de viande hâché
- 150g de pancetta coupée en dés
- 20cl de vin rouge
- 1 grosse carotte
- 2 branches de céleri
- 1 gros oignon
- 800g de tomates concassées Mutti
- 70g de concentré de tomates
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 feuilles de laurier & 3 branches de romarin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40cl de bouillon de volaille

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire revenir la viande dans une cocotte avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu assez fort jusqu'à ce que la viande rende toute l'eau.
3. Ajouter le vin rouge et cuire à feu assez fort jusqu'à ce que tout l'alcool soit évaporé puis transvaser dans un bol.
4. Eplucher la carotte et couper en morceaux avec le céleri et l'oignon puis les mixer.
5. Faire revenir les légumes avec la pancetta dans la cocotte avec le reste d'huile d'olive.
6. Ajouter la viande avec les tomates concassées, le concentré de tomates et le sucre puis bien mélanger.
7. Ajouter le laurier avec le romarin et le bouillon puis enfourner au moins 2h. Servir avec des tagliatelles fraîches.

