

# Farfalle à la bolognaise

## Temps :

- 30min préparation
  - 3h+ cuisson
- 

## Ingrédients :

- 500g farfalle
  - 300g de viande hachée de boeuf
  - 150g de viande hachée de porc
  - 80g de pancetta
  - 1/2 oignon
  - 1/2 carotte
  - 1/2 céleri
  - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 30g de beurre
  - 10cl de vin rouge
  - 200g de pulpe de tomate
  - persil
  - bouillon non salé
  - noix de muscade
- 

## Étapes :

1. Dans une poêle, faire cuire avec le beurre et l'huile d'olive, l'oignon, la carotte, le céleri, le persil et la pancetta.
  2. Ajouter les viandes, faire cuire à feu moyen.
  3. Une fois cuite, ajouter le vin. Faire bien évaporer les liquides.
  4. Ajouter la pulpe de tomate, noix de muscade, sel, poivre.
  5. Laisser cuire à feu doux-moyen pendant quelques heures (minimum 2h). Rajouter du bouillon quand il manque d'eau
  6. Faire cuire les farfalle, mélanger à la sauce. Servir avec du parmesan
-

