

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
-

