

Spaghettis à la bolognaise

Pour 8 personnes | Préparation : 30 minutes | Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Spaghetti à la bolognaise il me faut :

- 500gr de viande de boeuf hachée
- 500 gr de spaghettis
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- persil
- 2 boîtes de sauce tomate
- huile d'olive
- sel
- poivre
- parmesan



Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de Spaghetti à la bolognaise il me faut :

- 1 casserole
- 1 poêle
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 1 passoire
- 1 cuillère



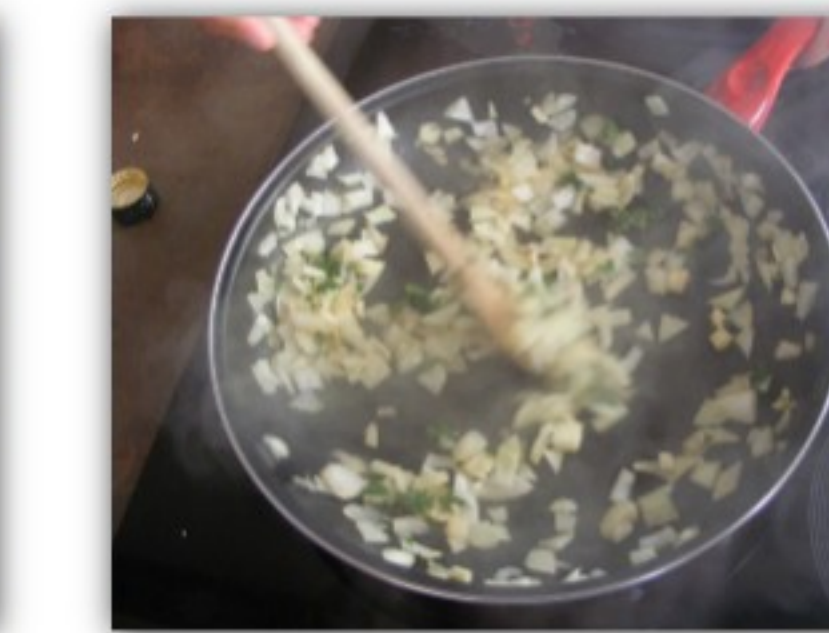
Étapes pour la recette



Eplucher et couper l'oignon

Couper l'ail

Hâcher le persil



Chauffer l'huile d'olive dans une poêle

Ajouter l'ail, l'oignon et le persil



Ajouter la viande hachée

Laisser cuire la viande

Saler et poivrer



Ajouter la sauce tomate et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes environ



Faire bouillir l'eau

Saler l'eau et ajouter de l'huile d'olive



Ajouter les spaghettis et laisser cuire pendant 10 minutes

Egoutter les spaghettis



Le repas est prêt. Bon appétit.