

## Ragù alla bolognese (sauce bolognaise « façon Paolo »)



Pour 4 personnes

### *Les ingrédients*

- 1 carotte
- 1 oignon
- 100g de céleri
- 250 g de viande de bœuf hâché (mais on peut aussi mélanger 125g de porc hâché et 125g de viande de bœuf hâché )
- 1 petite boîte de tomates pelées (ou 400g de tomates fraîches en saison)
- ½ verre de vin blanc
- beurre
- sel et poivre

### *La recette*

1. Emincez les légumes. Dans une cocotte, laissez cuire les légumes à feu doux dans du beurre (soffrito) ;
2. Ajoutez la viande aux légumes et saisissez à feu vif. Une fois la viande bien colorée, ajoutez le vin et maintenez la cuisson jusqu'à son évaporation ;
3. Ajoutez les tomates et les épices, et laissez mijoter 2 h en remuant fréquemment. A la fin de la cuisson, si vous trouvez que c'est trop sec, ajoutez un peu de beurre.

*Dans la recette traditionnelle, cette préparation est servie avec des tagliatelles. Vous pouvez ajouter du parmesan bien sûr !*