

Tagliatelles sauce bolognaise

Ingrédients

Pâtes: 400 g de farine 3 œufs Eau, sel Sauce : 1 boîte de 400 g de tomates pelées Cirio 300 g de bœuf haché 200 g de saucisse 1 carotte 1 branche de céleri 2 oignons jaunes 1 gousse d'ail Huile d'olive 1 verre de vin rouge 2 brins de romarin

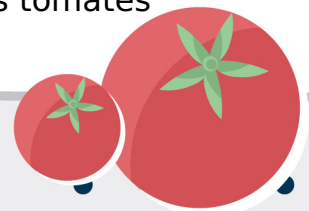
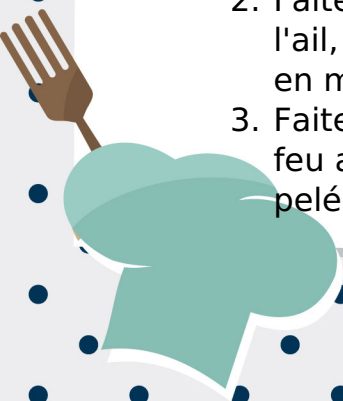
Préparation

Pour les tagliatelles :

1. Versez la farine sur la table en formant un creux, cassez les œufs à l'intérieur. Ajoutez une pincée de sel et autant d'eau que nécessaire pour obtenir une pâte élastique.
2. Travaillez rapidement les ingrédients en les malaxant jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte lisse. Etalez la pâte sur le plan de travail.
3. Utilisez un rouleau à pâtisserie pour obtenir une pâte aussi fine que possible.
4. Coupez-la en rectangles et passez-la dans la machine à pâtes pour fabriquer des tagliatelles.
5. Placez les tagliatelles sur une surface saupoudrée de farine, recouvrez avec un tissu propre et laissez reposer.

Pour la sauce :

1. Faites revenir l'oignon, le céleri et la carotte grossièrement coupés avec l'ail et le romarin.
2. Faites chauffer l'huile dans une casserole en terre-cuite avec l'ail, avant d'ajouter la viande hachée et les saucisses coupées en morceaux.
3. Faites revenir pendant environ 10-15 minutes, puis baissez le feu avant d'ajouter le verre de vin rouge, et enfin les tomates pelées Cirio.





4. Goûtez et ajoutez du sel si nécessaire, ainsi que de l'eau pour obtenir une sauce suffisamment consistante.
5. Laissez cuire à feu doux pendant 40 minutes environ, en mélangeant de temps à autre pour éviter que ça accroche.

Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et ajoutez-y la sauce.

