

SPAGHETTI BOLOGNAISE

PÂTES



7 personnes



8 min



1,40 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

Un pot de sauce bolognaise suffit car elle est très parfumée. Si vous souhaitez de la sauce en abondance, prévoir deux pots.

1. Porter l'eau à ébullition
2. Saler
3. Mettre les Spaghetti à cuire
4. Au fond de la poêle, verser l'huile d'olive puis y faire chauffer dans la sauce Bolognaise
5. Garder un bol d'eau de cuisson des pâtes
6. Quand les pâtes sont presque cuites (8 minutes après la reprise d'ébullition des pâtes), égouttez-les et faites-les revenir dans la sauce. Cuisez-les à votre goût mais nous vous les conseillons al dente
7. Rajouter un peu d'eau chaude si nécessaire pour obtenir des pâtes bien onctueuses
8. Saler et poivrer à votre goût

INGRÉDIENTS

- 500 g Spaghetti (Réf: 500)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- 1 pot Sauce au boeuf du Piémont (Réf: 660)