

SPAGHETTI BOLOGNAISE AU NAZARETH



Instructions:

Hachez finement les oignons, les carottes, le poivron et le piment. Faites revenir les légumes 5 minutes dans le beurre. Ajoutez le steak haché et la viande hachée. Faites encore cuire 5 minutes tout en remuant.

Ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez le coulis ou le concentré de tomates et le persil.

Laissez mijoter 30 minutes à découvert et remuez régulièrement.

Faites cuire les pâtes et servez avec une belle portion de Nazareth.

Serves:

4 people

Type de recette:

Plat principal

Allergens information:

Gluten

Niveau de difficulté:

1
