SOUMIS PAR
LastGroove

ON
02/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Sauce bolognaise



La sauce bolognaise est savoureuse, nourrissante et facile à préparer, même au cœur de la forêt.

La recette suivante est prévue pour 6 personnes.

En remplaçant les tomates en conserve par du concentré de tomates et de l'eau, on peut obtenir une plus grande quantité de sauce.

Ingrédients

- 3 oignons
- 2 boîtes de tomates en conserve (vous pouvez utiliser des tomates entières : elles sont moins chères et finiront de toute façon par se défaire sous l'effet de la chaleur et du mélange)
- 500 g de viande hachée (on peut même s'en contenter de 250 g)
- une demi-tête d'ail (ou une tête entière)
- sel et poivre selon votre goût
- du basilic et de l'origan (de préférence frais)

Recette

Faites revenir les oignons dans un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'ils ramollissent

Ajoutez les tomates en conserve et la viande hachée aux oignons (vous pouvez d'abord faire revenir la viande avec les oignons si vous le souhaitez ; en l'ajoutant en même temps que les tomates, elle risque moins de durcir).

Laissez mijoter la sauce pendant environ 5 minutes.

Ajoutez l'ail, le sel et le poivre.

Retirez la casserole du feu.

Ajoutez les herbes hachées et mélangez.

Servir

La sauce bolognaise est délicieuse accompagnée de pâtes (les spaghettis dans les bois peuvent causer beaucoup de désordre) ou servie avec une tranche de pain ou des pommes de terre cuites au feu de camp.

Weitere Informationen

Tags
Recette

Vieux
Aucune donnée disponible.

Nombre de participants
1–20

Bible
Cette information manque.

Durée
Aucune donnée disponible.

Matériau
Presque sans effort

Téléchargement du fichier
Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt
Contenu
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Durée
Matériau

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/fr/wiki/art/sauce-bolognaise