

## SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE



Pour 6 personnes

- 500 gr de tagliatelles ou spaghetti
- 40 gr de beurre
- 40 gr de parmesan râpé

Pour la sauce, qui peut être préparée d'avance :

- 50 gr de beurre
- 50 gr de pancetta ou lard haché
- 1 oignon haché fin
- 1 carotte hachée fin
- 1 branche de céleri hachée fin
- 300 gr de bœuf haché (ou mieux, de reste de roast-beef)
- 1 verre de vin rouge
- 1 cuillère de concentré de tomate
- bouillon de bœuf
- sel, poivre, noix muscade

Faites fondre le beurre dans une poêle et faire revenir quelques minutes les légumes et la pancetta. Lorsqu'ils sont colorés, ajouter le bœuf et faites-le revenir en remuant jusqu'à ce qu'il commence à dorer.

Ajouter le vin et laissez frémir jusqu'à évaporation complète. Versez le bouillon, le concentré de tomate, la noix muscade, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes environ en tournant de temps en temps. Rajouter en peu de bouillon si nécessaire.

Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée, le temps indiqué sur la boîte, elles doivent être "al dente".

Dans une plat de service profond, faites fondre le beurre, ajoutez quelques cuillerées à soupe de sauce bolognaise, ajoutez les pâtes et mélangez. Mettez le reste de sauce au milieu du plat et servez avec du fromage râpé à part.