



& CO

# Spagh' bolognaise



**PORTIONS**

4  
personnes

**TEMPS DE  
RÉCHAUFFE**

10  
minutes

**BUDGET**

2,5  
euros par  
personne

## INGRÉDIENTS

500 g de haché porc/boeuf | 5 carottes | 3 branches de céleri | 2 oignon |  
1 kg de tomates pelées | 1 càc de concentré de tomates | 1 verre de vin rouge  
| Beurre | Thym, ail, laurier, origan | Sel, poivre

## TOUCHE FINALE

Mettez une casserole à chauffer pour cuire les pâtes.

Réchauffez votre bolognaise dans un poêlon pendant 4-5 min en y ajoutant un filet d'eau.

C'est prêt, bon appétit !