

Spaghettis à la bolognaise



Ingrédients :

- 350 G de boeuf haché
- 1 pot de sauce tomate cuisinée aux légumes (400 G)
- ½ oignon émincé
- 1 poignée d'épinards hachés surgelés
- huile d'olive, sel

Préparation :

- faites revenir les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive
- ajoutez la viande hachée et remuez pour séparer la viande en petits morceaux
- ajoutez ensuite le pot de sauce tomate et la poignée d'épinards hachés et faites revenir 30 min à feu doux
- faites cuire les spaghettis selon le temps indiqué dans de l'eau bouillante salée
- dressez vos spaghettis dans une assiette creuse, ajoutez la sauce avec la viande hachée et servez !

Astuce :

Pour éviter que les pâtes collent, deux options : si vous les servez de suite, mélangez-les juste après les avoir égouttées à un filet d'huile d'olive ; si vous les servez plus tard, passez-les sous l'eau froide juste après les avoir égouttées, et réchauffez-les ensuite.

