



Spaghetti Bolognaise

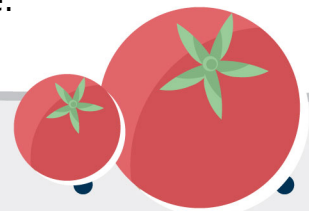
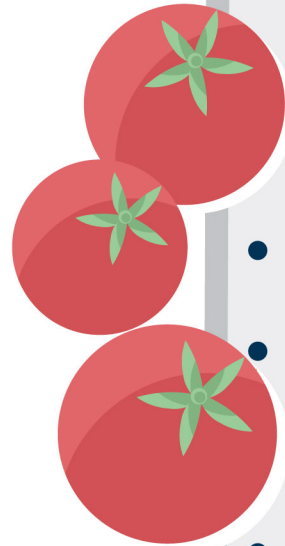
Ingrédients

6 boîtes 3/1 de tomates concassées CIRIO 25 oignons 50 gousses d'ail
25 carottes 6 branches de céleri 9.5 L de vin rouge 12.5 kg de bœuf
haché (steak en vrac) 12.5 L de bouillon Persil Huile d'olive

Préparation

Pour 100 personnes

1. Hacher l'ail, les oignons, puis couper les carottes et le céleri en petits dés.
2. Chauffer l'huile dans une grande casserole, y faire revenir l'ail, les oignons, les carottes et le céleri à feu doux pendant 5 mn en remuant.
3. Augmenter la flamme, puis ajouter le bœuf. Faire brunir et bien remuer pour que la viande soit uniformément répartie.
4. Ajouter le bouillon, le vin rouge, les tomates concassées CIRIO et le persil haché.
5. Porter à ébullition. Baisser ensuite le feu et laisser mijoter à couvert 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce que le vin s'évapore.
6. Faire cuire les spaghetti et les placer dans un plat.
7. Ajouter la sauce bolognaise. Hacher l'ail, les oignons, puis couper les carottes et le céleri en petits dés.
8. Chauffer l'huile dans une grande casserole, y faire revenir l'ail, les oignons, les carottes et le céleri à feu doux pendant 5 mn en remuant.
9. Augmenter la flamme, puis ajouter le bœuf. Faire brunir et bien remuer pour que la viande soit uniformément répartie.
10. Ajouter le bouillon, le vin rouge, les tomates concassées CIRIO et le persil haché.
11. Porter à ébullition. Baisser ensuite le feu et laisser mijoter à couvert 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce que le vin s'évapore.
12. Faire cuire les spaghetti et les placer dans un plat.





13. Ajouter la sauce bolognaise.

