Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 10 min**



PÂTES À LA BOLOGNAISE

Les pâtes à la bolognaise sont une association simple et réconfortante de pâtes cuites al dente et d'une sauce riche, épaisse et savoureuse à base de viande hachée.

- **La Viande hachée** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Tagliatelles
150g



Bolognaise
75g



Emmental
30grs

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (temps de cuisson indiqué sur le paquet).

ÉTAPE 2

Faite réchauffer dans une poêle la bolognaise environ 10mn

ÉTAPE 3

Mélangez les pâtes égouttées avec la sauce bolognaise ou servez-les séparément et nappez-les avec la sauce et le fromage râpé.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une version encore plus gourmande rajoutez du parmesan ou de l'emmental sur la préparation.