



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Linguine al ragu



### Ingrédients pour 4 Personnes

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 1 gousse d'   | ail                         |
| 1             | oignon rouge                |
| 2 branches de | céleri                      |
| 0,50          | poireau                     |
| 3             | carottes                    |
| 1 kg de       | viande hachée porc et boeuf |
| 150 ml de     | vin rouge                   |
| 1 litre de    | ELVEA Passata Nature        |
| 350 g de      | linguine                    |
| 1             | bouquet garni frais         |
|               | fromage parmesan            |
|               | poivre                      |
|               | sel                         |
|               | huile d'olive               |

### Préparation

Hachez finement tous les légumes et faites-les mijoter dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Après quelques minutes, ajoutez la viande hachée et assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez ensuite le vin rouge, la passata et le bouquet garni. Laissez mijoter la sauce pendant une heure à feu doux. Remuez régulièrement.

Faites bouillir les linguine al dente dans de l'eau salée et égouttez-les. Mélanger les pâtes avec la sauce (enlever le bouquet garni). Laissez mijoter quelques minutes de plus avant de servir. Garnir avec du parmesan râpé.

