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.