Le plaisir des saveurs publié le Fromage Brugge (https://www.bruggefromage.be)
Accueil > Spaghettis bolognaise classiques au Brugge Vieux et aux boulettes
Spaghettis bolognaise classiques au Brugge Vieux et aux boulettes
Ingredienten:
• 1 échalote
<ul> <li>1 gousse de l'ail</li> <li>2 carottes</li> </ul>
<ul><li>1 courgette</li><li>1 paquet basilic</li></ul>
• 1 paquet thym
<ul><li>400g pulpe de tomates</li><li>200g spaghettis bio</li></ul>
<ul> <li>300g haché mélangé</li> <li>1 sachet bruschetta rosso</li> </ul>
Brugge Vieux au goût
<ul> <li>huile d'olive</li> <li>1 feuille laurier séché</li> </ul>
<ul><li>sel</li><li>poivre noir</li></ul>
Préparation:
1. Pelez l'échalote et l'ail et émincez-les. Lavez les carottes. Vous pouvez les éplucher, mais ce n'est pas nécessaire. Coupez-les ensuite en dés de 0,5 cm. Taillez
également la courgette en dés de max. 1 cm. Retirez les feuilles de thym des branches.  2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'échalote et l'ail jusqu'à ce que l'échalote soit translucide. Ajoutez la carotte et la courgette et poursuivez la cuisson 2 min. Ajoutez encore le laurier, le thym et la pulpe de tomates. Poursuivez la cuisson pendant 20 min. à feu moyen.
Assaisonnez de sel et de poivre noir. 3. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les spaghettis dans l'eau bouillante 8 min. environ pour une cuisson al dente et 10 min. pour un
cuisson complète. Goûtez de temps en temps!  4. Mélangez la bruschetta rosso avec 1 càs d'eau et laissez le mélange reposer 1 min. Ajoutez ce mélange au haché et mélangez bien les deux. Avec les mains, formez des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire les boulettes pendant 5 min. Elles ne doivent pas être tout à fait cuites. Ajoutez-les ensuite dans la sauce tomate et laissez le tout mijoter encore 5 min.
5. Égouttez les spaghettis (voir astuce) et mélangez-les avec la sauce tomate.
6. Finalisez le plat en ajoutant quelques feuilles de basilic et râpez du Brugge Vieux sur le tout à votre convenance. Bon appétit!  ASTUCE: Ne jetez pas toute l'eau de cuisson, mais ajoutez-en un petit filet dans la sauce. Le résultat ? Une onctuosité incomparable!
70 100 E. 170 joine pas toute 1 out de outsont, mais ajoutez en un petit met dans la sauce. Le resultat : One uniculosite mountparable :

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/spaghettis-bolognaise-classiques-au-brugge-vieux-et-aux-boulettes

2 personen 30 min Plat principal