

LES TAGLIATELLES

Les tagliatelles dans ma famille.

Les tagliatelles à la bolognaise sont une tradition italienne, mais surtout une tradition dans la famille de mon papa qui est originaire des Abruzzes.

Ce sont comme des spaghettis mais elles sont plates.



Recette

- ***Pour 4 personnes***
- 300g de veau haché
- un oignon coupé en carrés
- deux gousses d'ail
- 700g de purée de tomate
- une cuillère de concentré de tomate
- un bouillon en cube
- de l'origan - du basilique - une feuille de laurier
- de l'huile d'olive

Comment faire la sauce ?

Faites revenir (rissoler) la viande, l'ail, l'oignon, basilic et l'origan dans une marmite avec de l'huile. Quand ces ingrédients prennent une couleur un peu caramel, mettez le concentré de tomate qui servira surtout à donner une belle couleur à la sauce. Ensuite versez la purée de tomate, salez, poivrez à ébullition et enfin faites mijoter le plus longtemps possible avant de servir.

Mon papi (Angelo), il rajoute toujours un sucre en morceaux afin de supprimer un peu l'acidité de la tomate, cela devrait faciliter la digestion.