

Spaghettis bolognaise



Ingrédients nécessaires

spaghettis : 300g
gros sel : 2cc
viande hachée : 350g
sauce tomate : 200g
persil haché : 2cc
huile d'olive : 1cs
oignon : 1
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Tout le monde connaît les spaghettis bolognaise. Mais la recette n'est pas forcément innée pour tous. Lapinou va te la faire découvrir !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Remplis une grande casserole d'eau chaude et verse dedans le gros sel. Mets-la à chauffer pour la faire bouillir.



Etape 2

Pendant ce temps, épluche et découpe ton oignon en petits morceaux. Mets l'huile d'olive à chauffer dans une poêle et fais revenir ton oignon durant 5 minutes.



Etape 3

Ajoute la viande et remue. Laisse-la cuire 5 minutes.



Etape 4

Ajoute le sel, le poivre et le persil. Mélange ton plat.



Etape 5

Une fois que l'eau bout, ajoute les pâtes. Vérifie leur temps de cuisson sur l'emballage.



Etape 6

3 minutes avant que tes pâtes ne soient cuites, ajoute la sauce tomate dans la poêle et mélange le tout.



Etape 7

Lorsque les pâtes sont prêtes, il faut les égoutter. Demande à un adulte de le faire pour éviter de te brûler. Tu peux utiliser une grande passoire pour te faciliter la tâche.



Etape 8

Et voilà, tout est prêt, tu n'as plus qu'à te servir une belle assiette de spaghettis bolognaise ! Saupoudre-la de gruyère râpé ou de parmesan si tu aimes. Bon appétit !

