

Spaghettis à la sauce bolognaise et au Parmigiano Reggiano



Personnes
4 personnes



Temps préparation
60 minutes



Temps de cuisson
240 minutes



Ingrédients

Fromage :100 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé
350 g spaghettis
60 g oignons
60 g huile d'olive
250 g boeuf ou viande
de veau
500 g tomates
1 petite boîte de
concentré de
tomates
4 l eau salée
12 g sucre
30 g beurre
2 g origan
2 gousses d'ail
1/2 feuille de
laurier
5 cl vin blanc
sel, poivre
moulu
cannelle

Préparation

Hachez la viande. Emincez l'oignon. Mondez, pelez, épépinez; concassez les tomates. Tombez les oignons à blanc dans l'huile. Ajoutez la viande hachée. Egouttez les tomates. Ajoutez-les avec le concentré, remuez jusqu'à mélange parfait. Ajoutez l'ail émincé, le laurier, la cannelle. Etuvez 4 heures à couvert. Ajoutez le vin blanc au fur et à mesure. Pochez les spaghettis à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Versez dans un récipient chaud, avec le beurre, le fromage sec râpé. Remuez. Nappez avec la sauce ou servez-la séparément.

Retrouvez d'autres recettes de cuisine au Parmigiano Reggiano :

- * [Pâtes et haricots au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Pâtes à la Livournaise – au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Gnocchis à la Parmesane – au Parmigiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Flan à la Florentine – au Parmigiano Reggiano – recette Reggiano](#)
- * [Minestrone à la Genoise – au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Spaghettis à la sauce bolognaise et au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Pâte de Polenta au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Minestrone à la ménagère au Parmigiano Reggiano – recette Reggiano](#)
- * [Allumettes au cumin et au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Beignets au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Biscuits à l'Italienne au Parmigiano Reggiano – recette](#)

- * [Estouffade de boeuf à la Pizzaiola – au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Cappelletis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Fricassée à la Florentine au risotto et Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Galette d'herbes – au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Lasagnes au four à la ferraraise au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Tagliatelles à la romaine au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Oeufs pochés aux cardons au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Oronges farcies au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Paupiettes de boeufs aux cardons et au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Polenta brianzola au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Potage à la génoise au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Riz au trois viandes et au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Soupe provençale estivale au Parmigiano Reggiano rapé](#)
- * [Tortellinis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano râpé](#)