



# Spaghettis à la sauce bolognaise Parmesan râpé



  
Personnes  
4 personnes

  
Temps préparation  
60 minutes

  
Temps de cuisson  
240 minutes

## Ingrédients

Fromage : 100 grs [Parmesan](#) râpé.  
350 grs spaghettis  
60 grs oignons  
60 grs huile d'olive  
250 grs boeuf ou viande de veau  
500 grs tomates  
1 petite boîte de concentré de tomates  
4 L eau salée  
12 grs sucre  
30 grs beurre  
2 grs 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.