Les idées recettes

mary's

Spaghettis bolognaise façon Mary´s

mary's

Sublimez vos envies

Spaghettis bolognaise Mary's

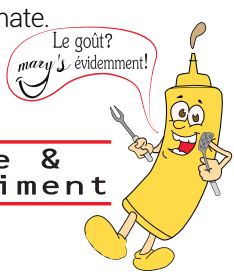
Ingrédients pour 2 personnes :

- 200 g de spaghettis
- 250 g de viande hachée
- 2 tomates coupées en dés
- 1 oignon haché
- 500 g de purée de tomate
- 4 c. à s. de sauce mary's

Dans une casserole, verser 5 c. à s. d'huile d'olive.
Ajouter l'oignon et le faire rissoler.
Ajouter ensuite les dés de tomates et faire revenir.
Ajouter la viande hachée et la faire dorer.
Verser la purée de tomate, le sel, le poivre et le piment d'Espelette.
Cuire à feu doux en laissant réduire la sauce, puis ajouter 4 c. à s. de sauce mary's en milieu de cuisson.
Dans une autre casserole, mettre de l'eau et une pincée de sel. Faire bouillir, y plonger les spaghettis et les cuire al dente.

Astuce du chef

La sauce mary's enlèvera l'acidité de la tomate.
Pour les végérarien remplacer la viande par des légumes (courgette, aubergine, carotte, cèleri et champignon).



sauce & condiment

Ne pas jeter sur la voie publique

Retrouvez Sauce Mary's sur facebook

www.marys-sauce-condiment.fr