

## Recette Sauce Bolognaise Della Nonna

### Ingrédients

Huile d'olives  
2 oignons blancs  
1 grande carotte  
1 branche de céleri  
300g de viande hachée mélangée (bœuf/porc)  
3 boîtes de Polpa tomates concassées (Mutti)  
Sel  
Poivre  
Poivre de Cayenne  
Parmesan frais

### Recette

Faire cuire les oignons dans une casserole, puis la carotte et le céleri branche coupés en petits morceaux.  
Ajouter progressivement la viande hachée, avec le sel et le poivre. Laisser cuire la viande. Puis inclure les tomates concassées, si vous en avez le temps, la préparer soi-même sans oublier de peler les tomates...  
Laisser mijoter, idéalement une heure ou même plus. Au besoin, ajouter un peu de Maïzena afin de l'épaissir  
Préparez-en assez pour en profiter encore le lendemain... elle sera encore plus onctueuse.

Accompagner vos pâtes de cette sauce bolognaise, et ajouter des copeaux de fromage parmesan.