



Polent et ragù a la bolognese

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

Polenta crémeuse

400 g de chair à saucisse

600 g de coulis de tomate

1 oignon

1 gousse d'ail

1 branche de céleri

1 carotte

1 cuil à soupe de concentré de tomate

1 bouillon de volaille

1 verre de vin blanc

1 cuil à soupe de miel

1 branche de romarin

2 feuilles de laurier

1 filet d'huile d'olive

Sel,poivre

Polenta crémeuse

Suivre la recette de ma polenta

Ragù a la bolognese

Découpez votre oignon. Peler et dégermer votre gousse d'ail.

Faire revenir l'oignon et la gousse d'ail dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez la chair à saucisse, lorsqu'elle est dorée, ajoutez la sauce tomate, le céleri, la carotte coupée en rondelles, le bouillon, le vin, le concentré de tomate, les herbes aromatiques, le miel.

Salez, poivrez et laissez mijoter pendant au moins 30 min à feu doux.

Servez bien chaud accompagné de polenta.