

## Pâtes à la bolognaise



### Ingrédients (pour 2/3 personnes) :

- 300 g de pâtes
- 300 g viandes hachées
- 1 petite boîte de sauce tomate (190 g)
- 1 oignon
- Basilic
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Parmesan ou gruyère râpé

### Préparation :

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez-les et réservez.

Pendant ce temps, hachez finement l'oignon.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'oignon haché et la viande hachée et faites-les pendant 2 minutes en remuant sans cesse.

Ajoutez la sauce tomate et laissez mijoter 3/4 minutes. Ajoutez le basilic, salez, poivrez et mélangez. Faites encore cuire 2 minutes.

Servez les pâtes dans des assiettes, mettez un peu de sauce bolognaise et ajoutez, si vous le souhaitez un peu de fromage râpé. Dégustez immédiatement !