Tagliatelle al ragù

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de haché de veau
100 grammes de pancetta (ou de lardons)
huile d'olive
1 oignon (finement haché)
2 gousses d'ail (finement haché)
2 carottes (coupées en petits dés)
2 branches de céleri (coupées en petits dés)
1 verre de vin rouge
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
1 boîte de tomates pelées
sel et poivre
1 feuille de laurier
400 grammes de tagliatelles
parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Faites blondir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez la pancetta et le haché. Faites cuire en mélangeant bien jusqu'à ce que la viande soit bien émiettée. Ajoutez l'ail, les carottes et le céleri. Laissez mijoter un peu.**

2. **Incorporez ensuite le concentré de tomates et mélangez bien. Déglacez avec le vin rouge et laissez réduire. Ajoutez ensuite les tomates pelées. Assaisonnez avec le poivre, le sel et le laurier.**

3. **Laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 2 à 3 heures. Ajoutez éventuellement un peu d'eau si la sauce devient trop sèche.**

4. **Faites cuire les tagliatelles et mélangez-les à la sauce. Saupoudrez de parmesan.**