

Préparation : 30 min / Cuisson: 2 h

Osety



Les rigatonis bolognaise au cœur de bœuf fumé

Ingrédients pour 4 pers

600 gr de cœur de boeuf à la Boucherie des Éleveurs
600 gr de rigatonis
2 boîtes de tomates pelées
4 branches de céleri
4 carottes
2 oignons

80 cl de vin rouge
80 cl d'huile d'olives
2 gousses d'ail
4 cuillères à soupe de concentré de tomates
200 gr de parmesan
Du foin pour fumer !

Préparation

Taillez en brunoise le cœur de bœuf, ainsi que les carottes, l'oignon et le céleri. Dans une casserole, faites suer les légumes dans de l'huile d'olive et ajoutez ensuite le cœur de bœuf, puis le concentré de tomates. Ajoutez les tomates pelées grossièrement hachées, l'ail, l'origan, et le vin rouge. Faites cuire le tout à feu doux, pendant 1h30 à 2h.

Sur la fin de cuisson de la sauce, mettez les rigatonis à cuire dans une eau bouillante bien salée environ 8 min. Une fois cuites, égouttez-les.

Pour fumer la sauce bolognaise à l'étouffée, mettez le foin dans une très grande casserole et la sauce bolognaise dans un plus petit récipient (résistant à la chaleur). Déposez le récipient dans la casserole, mettez le feu au foin et refermez le tout avec un couvercle. Goûtez la sauce bolognaise et fumez de nouveau si besoin, selon vos goûts.

Dans une assiette, disposez les pâtes dans le fond de l'assiette, ajoutez la sauce bolognaise au-dessus et terminez avec du parmesan !

Bon appétit !