

Sauce tomate : à l'italienne, à la bolognaise

A l'italienne :

Dans de l'huile (d'olive de préférence) on fait dorer, sans plus, un bel oignon en tranches fines. On ajoute un kilo de tomates fraîches coupées en morceaux, vidées de leurs pépins. Sel, poivre, thym, laurier, tous épices ou aromates suivant le goût, un peu d'ail haché. Cuisson à feu doux durant une demi-heure.

On peut remplacer les tomates fraîches par 300 g environ de concentré de tomates en conserves. Il faut alors laisser mijoter une heure pour faire disparaître l'acidité.

A la bolognaise :

Faire dorer en remuant vivement dans de l'huile (d'olive de préférence) un gros oignon en lamelles accompagné de minuscules dés de filet de bœuf, de jambon cru, de lard maigre.

Ajouter deux grosses tomates coupées en morceaux, vidées de leurs pépins, une bonne cuillerée de foie de veau haché, une gousse d'ail haché, un bouquet garni avec céleri, sauge, pointe de basilic et de romarin, sel, poivre. Porter à ébullition puis laisser mijoter au moins une heure. A la dernière minute, arrêter le feu et ajouter un bon morceau de beurre.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.