

BOLOGNAISE AUX LÉGUMES



Catégorie: Plats principaux végétariens

Créée le 2020-07-16

Qualifié par Supercook AUS

Proposé par Sooz

Temps total de préparation: 38:05 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

| | |
|-----------------------------|---|
| 10 gramme(s) | Cèpes séchés |
| 1 | Oignon, coupé en quartiers |
| 3 | gousse d'ail |
| 1 | Piment rouge, finement haché (facultatif) |
| 120 gramme(s) | Carottes, grossièrement hachées |
| 1 | Branche de céleri, grossièrement hachée |
| 1 | Petit poivron rouge, coupé grossièrement |
| 2 | huile d'olive |
| 40 gramme(s) | Concentré de tomate |
| 2 cuillère(s) à café | Feuilles d'origan séché |
| 400 gramme(s) | Boîte de lentilles corail, égouttées, rincées |
| 400 gramme(s) | Tomates concassées en conserve |
| | Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût |

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).