

SAUCE BOLOGNAISE



Catégorie: Sauces chaudes

Créée le 2021-12-20

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 08:15 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 Oignon coupé en quartiers

1 Carotte coupée en six

1 Poivron coupé en quatre

2 gousses ail

1 Branche de céleri coupée en morceaux

50 millilitre(s) huile d'olive

2 cuillère(s) à soupe origan

500 gramme(s) Faux-filet coupé en cubes

500 gramme(s) Porc coupé en cubes

1 Cube de bouillon de boeuf

100 millilitre(s) de vin rouge

400 gramme(s) sauce tomate

80 gramme(s) Concentré de tomate

1/2 cuillère(s) à café poivre

Sel

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

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