

FICHE DE RECETTE

Sauce bolognaise légumes +++

Type de recette	Plat
Nombre de portions	10
Temps de préparation	30 MIN + 60 MIN
Prix / Portion (HT) :	1,35

INGREDIENTS

Laver et peeler les légumes si nécessaire

Passer les légumes au cutter (hacher finement)

Faire revenir la viande dans l'huile d'olive, égrainer

Ajouter les légumes, faire revenir 10 minutes

Ajouter la passata, le concentré, de l'eau, le thym, le laurier

Laisser mijoter 1 heure à frémissement

Les "+++ " pour la durabilité

Peu de déchets, utilisation viande locale, utilisation d'ingrédients bio, de légumes locaux et bio
Diminution de moitié de la quantité de viande utilisée dans les recettes traditionnelles

