

Sauce bolognaise

Ingrédients :

- *une tomate*
- *un petit oignon*
- *un steack haché*
- *de l'huile d'olive*



Préparation :

Dans une poêle, faire revenir avec de l'huile d'olive l'oignon coupé en fines lamelles. Ajouter la tomate coupée en dés.

Laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes, puis ajouter le steack haché préalablement émietté. Saler, poivrer.

La sauce est prête quand la viande est cuite.