

## SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE



### Pour 4 personnes :

- 400 g de spaghettis
- 1 peu d'huile et de beurre
- 50 g de mie de pain
- 1 bol de lait
- 1 oeuf
- 700 g de chair à saucisse
- 2 petites boîtes de sauce italienne
- facultatif : un verre de vin blanc sec
- Sel et poivre, un peu de farine

Dans le bol de lait, mettre à tremper la mie de pain. Préparer la farce : mélanger chair à saucisse, oeuf, mie de pain égouttée, saler, poivrer.

Faire des boulettes avec cette farce et les farinez légèrement.

Verser un peu d'huile et de beurre dans une poêle et faire revenir à feu vif ces boulettes (si le feu n'est pas vif, elles vont se défaire). Ensuite réserver les boulettes, jeter l'huile puis remettre les boulettes, baisser le feu et verser la sauce italienne + le vin blanc.

Laisser mijoter pendant 20 min. A la moitié du temps, cuire les spaghettis 10 min.