

Sauce Spaghetti

J'ai eu cette recetted de Marcia qui l'a eu de ma belle mère Eva.

La recette fait une grande quantité de sauce. Suffisamment pour congeler 3 contenant de plastic et d'en garder assez pour un repas de spaghetti.

Ingredients A

- Huile d'Olive
- Oignon Haché 1 Tasse
- Champignons Hachés 1 Tasse
- Boeuf Haché 2 Livres

Ingredients B

- Ail 3-4 Pointes Hachées
- Jus de Tomate 750 ml
- Pâte De Tomate 1 Canette.
- Soupe Au Tomates 1 Canne.
- Ketchup Aux Tomates, Bonne Quantité.
- Céleri Coupé En Dés 1 tasse
- Feuilles De Laurier 4.
- Sel de céleri, sel et poivre au goût
- Épices Italiennes, couvrir une foix, mélanger, et répéter une foix.
- Poivre rouge cayenne au goût, selon votre tolérance au piquant. Normalement j'en ajoutes que peu, parce que ce n'est pas tout le monde qui peut tolérer le piquant.

Preparation

1. Faites dorer la viande dans une poêle. Puisqu'il y a 2 livres de boeuf haché, il est préférable de le faire dans deux chargements de poêle.

Ajouter la moitié des ingrédients **A** dans une poêle à feu moyen-vif, lorsque les oignons et les champignons sont presque prêts, ajoutez la viande et faire dorer le tout. Transférez ensuite le tout dans la mijoteuse. Ne le faites pas trop dorer, ne vous inquiétez pas si une partie de la viande est encore un peu rouge, il va cuire 4h30 à la mijoteuse.

Répéter pour le second chargement.

2. Lorseque tous les ingrédients de A sont trasferés à la mijoteuse, ajouter les ingrédients **B**.

Couvrez la mijoteuse et allumez-la à feu doux, laissez-le au moins 4h30.

3. Transférer une partie de la sauce aux contenants plastiques, laisser les refroidir et ensuite les congeler pour utiliser plus tard.

Servir ce qui reste avec nouilles de spaghetti.