

TAGLIATELLES AU PAPRIKA



Pour 4 personnes

- 400 g de tagliatelles
- 500 g de viande hachée
- 250 g de champignons de Paris
- 25 cl de vin rouge
- 2 oignons
- 1 c à soupe de concentré de tomates
- 1 c à café de paprika
- Thym
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- poivre

Peler les oignons et les hacher grossièrement. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive...

Ajouter la viande hachée et continuer la cuisson pendant 5 minutes...

Ajouter les champignons nettoyés et coupés en lamelles,

Puis le concentré de tomates, le paprika, le thym, saler, poivrer et mouiller avec le vin rouge...

Couvrir et laisser mijoter la sauce pendant 1h30...

A la fin de la cuisson, faire cuire les tagliatelles dans l'eau bouillante salée, pendant 3 minutes pour des pâtes fraîches.

Servir les tagliatelles accompagnées de la sauce et parsemer de persil ciselé.