

Recette de la courge spaghetti à la bolognaise

Ingrédients : 1 courge spaghetti (cuisson ½ heure par kilo) ; sauce tomates ; chair à saucisse ; sel et poivre.

Préparation :

Mettre à cuire dans de l'eau salée la courge spaghetti. Selon la grosseur de la courge, la cuisson peut varier de 30 minutes pour 1 kilo à 1h30 pour 3 kilos.

Pendant ce temps, préparer votre bolognaise.

Quand la courge est cuite, la couper en deux, l'évider à l'aide d'une fourchette, retirer les graines, ajoutez votre bolognaise et dégustez chaud.

Bon appétit !