

Bolognese



Składniki:

500g spaghetti (la Fabrica della Pasta)
150 g szynki Cotto
1 puszka suszonych pomidorów
Tarty Parmigiano Reggiano
1 szklanka czerwonego wina (Merlot, albo Primitivo)
2 łyżki oliwy Svevo
1 cebula
2 łodygi selera naciowego
1 marchewka
500 g mielonego mięsa
1 szklanka gorącego bulionu
4 łyżki koncentratu pomidorowego
1/2 szklanki mleka

Przygotowanie:

- Szynkę pokroić w drobną kostkę i włożyć na dużą patelnię, wytopić na małym ogniu aż się zrumieni. Przesunąć na bok, w wytopiony tłuszcz włożyć drobno posiekaną cebulę i zeszklić. Dodać drobno posiekany seler naciowy i startą marchewkę. Obsmażyć, następnie wszystko przełożyć do garnka.
- Na patelnię wlać oliwę i obsmażyć mięso. Obsmażone mięso przełożyć do garnka z szynką i warzywami. Wlać wino i gotować mieszając ok. 5 minut. Dodać gorący bulion i koncentrat pomidorowy, wymieszać. Dodać pomidory z puszki, doprawić solą i pieprzem. Drewnianą łyżką rozdrobnić pomidory i wymieszać.
- Przykryć i gotować na małym ogniu przez minimum 2 godziny, od czasu do czasu mieszając. W połowie gotowania dodać mleko. Podawać z ugotowanym makaronem spaghetti posypując tartym parmezanem.

WSKAZÓWKI

* gotowanego lub parzonego

** cielęcego lub wołowo-wieprzowego

Bona Appetita!

