



Spaghetti Boloñesa

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes para 4 personas:

400 gr. de carne picada (mitad de cerdo y mitad de ternera)

700 gr. de pasatta de tomate (si no la encuentras en el súper, puedes poner tomate triturado de lata)

70 gr. de concentrado de tomate

un chorro de vino blanco

1 cebolla mediana

1 zanahoria mediana

1 puerro

4 dientes de ajo

3 hojas de laurel

sal y pimienta

aceite de oliva

1 Kg de spaghetti

Pica a mano o en picadora el puerro, la cebolla, la zanahoria y el ajo.

Pon en una olla un poco de aceite y a fuego medio pon la verdura para que se haga sin tomar



color.

Cuando veas que está blanda, añade la carne, sal y pimienta. Sube el fuego a medio-alto.

Removiendo haz la carne hasta que se separa toda en migas. Añade el concentrado de tomate.

Remueve y añade el vino blanco.

Déjalo hervir un par de minutos y añade la pasatta de tomate.

Cuando empieza a hervir, baja el fuego,

tápalo y déjalo hervir 45 minutos. Solo tienes que moverlo un par de veces.

Retíralo del fuego, quita las hojas de laurel y listo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Hervir la pasta y servir.

`(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});`