

Fideos a la Boloñesa



Ingredientes

Para el armado

Mantequilla: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda

Sal: Cantidad deseada

Crema: 1 cda

Queso rallado: Cantidad necesaria

Para la pasta

Aceite De Oliva: 1 cda

Sal: Una pizca

Harina 0000: 350 g

Yemas: 300 g

Para la salsa

Granos de pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad deseada

Ajo picado: 1 Diente

Apio picado: 50 g

Orégano fresco: 10 g

Cebollas picadas: 2 Unidades

Zanahoria rallada: 100g

Carne de cordero picada: 1 k

Extracto De Tomate: 1 cda

Vino Tinto: 100 cc

Salsa de tomate: 350 cc

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear* las cebollas, el *apio*, la *zanahoria* y el *ajo*
- Añadir sal y cocinar por unos minutos

- Incorporar la carne picada de *cerdo*, los granos de pimienta, el extracto de *tomate*, el azúcar y el *orégano*.
- Ir mezclando para desgranar la carne picada
- Agregar el vino tinto y la salsa de *tomate*
- Tapar y dejar cocinar la carne y las verduras hasta reducir.
- En un tazón amplio, volcar la *harina*
- Hacer un hueco en el centro e incorporar allí las yemas.
- Añadir la sal y el aceite de oliva
- Desde el centro, amasar con las manos hasta incorporar el total de la *harina* y formar un bollo liso
- Tapar y dejar reposar por 1 ½ hora.
- Pasar por la máquina sobadora, del nivel más grueso hasta el delgado deseado.
- Doblar las tiras de masa estirada y, con un cuchillo, cortar los fideos de un grosor de 1 cm
- Cocinar por unos pocos minutos en agua hirviendo con sal, hasta cocer.
- Volcar la pasta en un tazón
- Añadir la sal, la *mantequilla*, el *perejil*, la *crema* y mezclar bien.
- Servir en platos hondos y verter la salsa boloñesa de *cerdo* por encima.
- *Condimentar* a gusto con queso rallado.

- Tips

- 1
- Haz una rica y rápida salsa de *tomate* casera, rallando 2 tomates frescos y agregándole el *jugo* de 2 limas
- Condiméntala con sal, pimienta y aceite de oliva.
- 2
- El pan al *ajo* es uno de los panes ideales para que complementes un buen plato de pastas como los fideos a la boloñesa.
- 3

Para el queso rallado

- Te conviene apostar por uno de los quesos duros como el Parmesano
- Utiliza una cuña recién cortada y rállala en el momento, para conservar todo el sabor y obtener la mejor textura.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fideos-a-la-bolonesa>