# 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 *cordero*, 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 *cordero* 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**