

Linguini Bolognesa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Linguini: 750 Gramos

Ragout bolognesa

Apio: 4 Varas

Carne de cerdo molida: 350 Gramos

Concentrado de tomate: 30 Gramos

Laurel: 1 Hoja

Ojo de bife molido: 350 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Diente de ajo: 1 Unidad

Romero: 1 Rama

Panceta ahumada: 250 Gramos

Tomate perita: 4 Latas

Preparación de la Receta

Ragout

- En *cacerola* con aceite de oliva *saltear* romero picado y *panceta* ahumada en lardón hasta que largue su grasa.
- Agregar las carnes (ojo de *bife* de cerdo)
- *Condimentar* con sal, pimienta y dejar cocinar mezclando con cuchara de madera hasta que las carnes se separen y tomen *color* (5 minutos).
- Agregar *apio*, *cebolla*, *zanahoria* (todo picado), *laurel*, diente de *ajo* machacado y dejar a fuego medio por 5 minutos.
- Añadir concentrado de tomates y mezclar.
- Incorporar tomates perita en lata, *condimentar* con sal, pimienta y cocinar a fuego medio por 30 minutos.

Armado

- Cocinar los linguini en agua hirviendo con sal hasta que estén al dente.
- Colar, mezclar en un bowl con *manteca* y aceite de oliva y servir en fuente.
- Por encima incorporar abundante ragout bolognesa y terminar con queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/linguini-bolognesa>