

Papardelle alla bolognesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Manteca: 1 cda.

Papardelle: 500 g

Salsa bolognesa

Carne picada: 250 g

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Manteca: 2 cdas.

Zanahorias: 2 Unidades

Panceta salada: 130 g

Pure de tomate: 4 cdas.

Cascara de limon: 1/2 Unidad

Sal gruesa: 1 cda.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Nuez Moscada: 1 cdita.

Crema de leche: 5 cdas.

Pimienta: Una pizca

Caldo de carne: 250 cc

Apio: 1 Rama

Vino blanco seco: 150 cc

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua salada en ebullición cocine la pasta hasta que esté casi al dente
- Retire, pase por agua fría, cuele y reserve.

Salsa bolognesa

- Corte la *panceta* en cubos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele la *zanahoria* y corte en cubos pequeños.
- Pele el *apio* con un pelapapas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* rehogue las verduras y añada la *panceta*.

- Añada la carne picada, sal gruesa, la cáscara de *limón*, *laurel*, y el *jugo de tomate*.
- Agregue el vino blanco, caldo, *crema* de leche, nuez moscada, pimienta y deje cocinar, hasta que reduzca bien.
- Retire las hojas de *laurel* y el *limón*.

Presentación

- Termine la cocción de la pasta en una sartén con aceite de oliva y añada la salsa.
- Sirva en un plato y termine con cubos de *manteca* y queso rallado.

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