elGourmet

# Pasta con Ragú Napolitano

## Ingredientes

**Chorizo picante**: 1 Unidad
**Cuarto delantero de res**: 350 grs
**Cebolla Morada**: 1 Unidad
**Pasta**: 200 grs
**Apio**: 1 Rama
**Aceite De Oliva**: c/n
**Concentrado de tomate**: 50 grs
**Morcillo o pata de res**: 350 grs
**Panceta**: 100 grs
**Sal**: c/n
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Tomate triturado**: 1 Kilo

## Preparación de la Receta

- En una olla poner las verduras picadas y rehogarlas
- *Sazonar*
- Añadir la carne cortada en tacos grandes y el chorizo en rodajas, dos vueltas y agregar el concentrado de *tomate*, el *tomate* triturado y el agua necesaria hasta cubrir el guiso
- Dejar cocer a fuego medio bajo durante 3-4 horas o hasta que la carne se deshaga.
- Cocer la pasta y mezclar con el guiso.
- Servir con parmesano.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-ragu-napolitano**