

# 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>