

Pastas con bolognesa de salchichas parrillera y mollejas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Salchicha parrillera: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Apio: 1 Ramita

Ajo: 2 Dientes

Mollejas: 300 g

Orégano: 1 cda

Pimentón: 1 cda

Sal: 1 cda

Tomate sin piel ni semillas: 6 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Ají molido: 1 cda

Chile: 1 Unidad

Ciboulette: Cantidad necesaria

Morrón Rojo: 1 Unidad

Parmesano: Cantidad necesaria

Pasta seca: 500 g

Zanahoria: 1/2 Unidad

Vino Tinto: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Cortamos la salchicha parrillera en trozos de 4 cm aproximadamente. Cortamos la *molleja* en cubos o bifecitos. Doramos en la sartén con aceite de oliva.
- Picamos el *ajo*, la *cebolla*, el *morrón*, la *zanahoria*, el *apio* y el *chile*. Llevamos los vegetales a la sartén junto con la salchicha. Agregamos el vino.
- Condimentamos con sal, *orégano*, *pimentón* y *ají* molido. Dejamos cocinar por una hora aproximadamente. Si fuera necesario añadimos agua o caldo.
- Una vez lista la salsa, llevamos la pasta al agua hirviendo y cocinamos por unos 10 minutos.
- Pasado ese tiempo, la escurrimos y se la agregamos a la salsa boloñesa.
- Terminamos con parmesano rallado y *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pastas-con-bolognesa-de-salchichas-parrillera-y-mollejas>