Ragú alla bolognese



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Carne de cerdo: 200 g
Carne de ternera: 200 g
Apio: 2 Ramas
Vino Tinto: 100 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Pure de tomate: 500 cc

Varios

Perejil: A gusto
SPAGHETTI: 500 g

Preparación de la Receta

- Pique groseramente la *cebolla* y el *apio*.
- Corte la *zanahoria* en cubos regulares.
- Corte la carne en cubos muy pequeños.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *zanahoria*.
- Incorpore el *apio*, la *cebolla*, el *ajo* y sude durante 5 minutos.
- Agregue la carne, mezcle y cocine durante 10 minutos más.
- Añada el extracto de tomates, el vino y el puré de tomates.
- Termine la cocción a fuego bajo durante 1 1/2 hora aproximadamente.
- Condimente con sal, pimienta y *romero*.
- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.

Presentación

- Sirva la pasta en una fuente y cubra con la salsa.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en