

Paccheri de pie a la boloñesa



Tiempo de preparación: 180 min.

Dificultad: Media

Ingredientes

- Tomate finamente troceado 14.1oz 200 gr
- **Ingredientes**
 - Ajo 1 diente
 - Caldo 30 cl
 - Carne picada de buey y de cerdo 500 gr
 - Cebolla 1
 - Laurel 3 hojas
 - Paccheri de grano duro 10
 - Parmesano reggiano 40 gr
 - Tomillo fresco c. s.
 - Vino tinto 20 cl
 - Zanahoria 1/2

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Picar finas la cebolla y la zanahoria y dorarlas con un diente de ajo en aceite de oliva virgen extra.
2. Añadir la carne picada y dorarla también a fuego alto.
3. Añadir el laurel, la sal y pimienta c. s., rociar con el vino tinto y completar con el caldo y **ePomì tomate finamente troceado**.
4. Cocer a fuego lento durante 2 horas y media.
5. Al acercarse al final de la cocción, cocer los paccheri en agua salada y escurrirlos secándolos bien.
6. Emplatar poniendo los paccheri de pie sobre un lecho de ragú y rellenándolos con la salsa restante y el parmesano reggiano con la ayuda de una manga pastelera.
7. Terminar con las hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra.