

ספגטי בולונז



90 min. זמן:

קל קושי: רמת

(4 סועדים רכיבים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 200g 400g אקוביות עגבניות במיץ 3
- 150 גרם סלרי
- בצל גדול 1
- כפית מלח 1
- כפית פפריקה מתוקה 1
- עלה דפנה 1
- גזרים 2
- כפות חומץ בלסמי אדום 2
- כפות רסק עגבניות 2
- שיני שום 3
- גרם בשר בקר טחון 400
- גרם ספגטי 400
- (גרם גבינת פרמזן) גוש 50
- חופן בזיליקום טחון טרי
- כפית אחת אורגנו
- קוביות עגבניות 500 גרם
- שמן זית לפי הצורך

לסיום

- גבינת פרמזן טריה מגורדת, לפי הצורך



הכנה

1. לקצוץ לריבועים קטנים את הבצל, הגזר ואת הסלרי.
2. לחמם שמן זית במחבת, לטגן את הבצל ואת הירקות קלות, להוסיף את בשר הבקר עד לקבלת מרקם של פירורים.
3. להוסיף את רסק העגבניות ואת אבקת הפפריקה, לערבב בחוזקה ולהוסיף חומץ בלסמי עד לקבלת רוטב אחיד.
4. ולבשל על אש קטנה במשך כשעה. לערבב מדי Pomi Bio כמו גם את מחית העגבניות Pomi להוסיף את עשבי התיבול, קוביות העגבניות של פעם.
5. זמן קצר לפני ההגשה, לבשל ספגטי לדרגת אל דנטה בכמות נדיבה של מי מלח.
6. לסנן ולהגיש עם מנה גדולה של בולונז כמו גם גבינת פרמזן מגורדת טריה.