

## Paccheri in piedi alla bolognese



**Tempo di preparazione:** 180 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (2 persone)

- Polpa Fine 3x400g 200 gr
- **Ingredienti**
  - Aglio 1 spicchio
  - Alloro 3 foglie
  - Brodo 30 cl
  - Carota 1/2
  - Cipolla 1
  - Macinato di manzo e suino 500 gr
  - Paccheri di grano duro 10
  - Parmigiano reggiano 40 gr
  - Timo fresco q.b.
  - Vino rosso 20 cl

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

1. Tritare la cipolla e la carota finemente e farla rosolare con uno spicchio d'aglio in olio evo.
2. Aggiungere poi la carne tritata e rosolare anch'essa a fuoco vivo.
3. Aggiungere l'alloro, sale e pepe e q.b., sfumare con il vivo rosso e completare con il brodo e **l'polpa fine Pomi**.
4. Cuocere a fuoco lento per 2 ore e trenta.
5. A cottura quasi ultimata cuocere in acqua salata i paccheri e scolarli asciugandoli bene.
6. Impiattare creando un letto di ragù dove posizionare i paccheri in piedi e con l'aiuto di un sac a poche riempirli con il restante sugo, parmigiano reggiano.
7. Concludere con le erbe aromatiche e olio evo.