

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 **la 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.