Paccheri in piedi alla bolognese



Tempo di preparazione: 180 min
Difficoltà: Medium

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

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 Pomì***.
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.

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

