

Тальятелле с рагу Болоньезе



Время приготовления: 120 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 300
- Белое сухое вино 0,5 стакана
- Говяжий фарш 300 г
- Лук 30 г
- Молоко 0,5 стакана
- Морковь 50 г
- Оливковое масло 3 ст.л.
- Панчетта 150 г
- Паста (традиционно используют «тальятелле») 400 г
- Перец по вкусу
- Сельдерей 50 г
- Соль по вкусу
- Тертый сыр по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Для приготовления этого блюда лучше использовать кастрюлю с толстым дном (в идеале терракоту).

Приготовление:

- Очень мелко нарезать грудинку и потомить в кастрюле на небольшом огне пару минут.
- Добавить оливковое масло и мелко нарезанные лук, морковь и сельдерей. Готовить на небольшом огне 3-5 минут.
- Добавить фарш, обжаривать помешивая пока он полностью не поменяет цвет.
- Сбрызнуть вином и выпарить алкоголь на большом огне.
- Добавить томатную пассату, посолить, поперчить, перемешать, накрыть крышкой и оставить на маленьком огне на 2 часа.
- За 10-15 минут до готовности добавить молоко. Перемешать, снова накрыть крышкой и довести до готовности.
- В кипящей подсоленной воде отварить пасту «аль денте». Далее её можно перемешать с рагу или выложить сначала на тарелку пасту и сверху рагу.
- При подаче по желанию посыпать тертым сыром.

Буон аппетито!

*Итальянские синьоры чаще готовят без панчетты, просто берут смешанный фарш (свинина+говядина). Тоже очень вкусно ☐