

Стоящие паккери алла болоньезе



Время приготовления: 180 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (2 персоны)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 200г
- Бульон 30 мл
- Красное вино 20 сл
- Лавровый лист 3
- Морковь 1/2
- Мясной свиной-говяжий фарш 500 г
- Паккери из твердых сортов пшеницы 10
- Репчатый лук 1
- Свежий тимьян по вкусу
- Сыр пармиджано реджано 40 г
- Чеснок 1 долька

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Мелко нарезать лук и морковь и обжарить с долькой чеснока в оливковом масле evo.
2. Затем добавить фарш и обжарить на большом огне.
3. Добавить лавровый лист, соль и перец по вкусу, выпарить красное вино, добавить бульон и **Pomìto Мякоть Томатов В Кубиках**.
4. Готовить на медленном огне в течение двух с половиной часов.
5. В конце приготовления отварить в соленой воде паккери и слить их.
6. Выложить вертикально паккери на рагу и при помощи кондитерского мешка наполнить их остальной частью соуса, сыром пармиджано реджано.
7. Завершить добавлением пряных трав и оливкового масла evo.