

## Tallarines con ragú



Tiempo de preparación: 180 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes (2 personas)

#### • Ingredientes

- Tomate escurrido 200g 100 g
- Aceite OVE c/n.
- Ajo 1 diente
- Apio 20 g
- Caldo de carne de vacuno 100 g
- Carne de vacuno picada 80 g
- Cebolla 20 g
- Laurel 1 hoja
- Parmesano Reggiano 30 g
- Pimienta c/n.
- Sal c/n.
- Tomillo 1 ramita
- Zanahoria 20 g
- None 240 g

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Para empezar, hay que picar el apio, la zanahoria y la cebolla y sofreír todo en una sartén con aceite de oliva virgen extra y ajo.
2. Cuando esté dorados al punto ideal, añadir la carne picada y dorarla bien.
3. Añadir sal, pimienta, laurel, tomillo y finalmente rociar con el vino.
4. Ahora añadir el caldo de carne de vacuno y el **tomate** y hervir a fuego lento durante 2 horas y media.
5. Poner a hervir el agua, añadir sal y poner a cocer los tallarines.
6. Cuando se terminen de cocinar, saltear los tallarines a fuego fuerte con un cucharón de ragú y emplatar espolvoreando un poco de parmesano reggiano por encima.