Pomì
O Così. O Pomì.

Tallarines con ragú

Tempo di preparazione: 180 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 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

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 100 g

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.