

## Paccheri de pie a la boloñesa

Tempo di preparazione: 180 min

Dificultad: Medio

## **Ingredientes**

Ajo: 1 dienteCaldo: 30 cl

• Carne picada de buey y de cerdo: 500 gr

Cebolla: 1Laurel: 3 hojas

Paccheri de grano duro: 10Parmesano reggiano: 40 gr

Tomillo fresco: c. s.Vino tinto: 20 clZanahoria: 1/2



## Preparación

- 1. Picar finas la cebolla y la zanahoria y dorarlas con un diente de ajo en aceite de oliva virgen extra.
- 2. Añadir la carne picada y dorarla también a fuego alto.
- 3. Añadir el laurel, la sal y pimienta c. s., rociar con el vino tinto y completar con el caldo y el *Pomì tomate finamente troceado*.
- 4. Cocer a fuego lento durante 2 horas y media.
- 5. Al acercarse al final de la cocción, cocer los paccheri en agua salada y escurrirlos secándolos bien.
- Emplatar poniendo los paccheri de pie sobre un lecho de ragú y rellenándolos con la salsa restante y el parmesano reggiano con la ayuda de una manga pastelera.
- 7. Terminar con las hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra.

## For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 200 gr

