

Paccheri de pie a la boloñesa

Tempo di preparazione: 180 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Ajo: 1 diente
- Caldo: 30 cl
- Carne picada de buey y de cerdo: 500 gr
- Cebolla: 1
- Laurel: 3 hojas
- Paccheri de grano duro: 10
- Parmesano reggiano: 40 gr
- Tomillo fresco: c. s.
- Vino tinto: 20 cl
- Zanahoria: 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.
6. Emplatlar 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

