



La original receta de Salsa Boloñesa

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 500 g de *Carne picada*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Ud. de *Zanahoria*
- 1 Ud. de *Apio, rama*
- 400 ml de *Tomate triturado*
- 2 Cucharada(s) de *Tomate concentrado*
- 100 ml de *Vino blanco*
- 200 ml de *Caldo de carne*
- 250 g de *Rigatoni*

Preparación

Paso 1 - Trocear las verduras

Empezaremos cortando las verduras a trocitos muy pequeños y salpimentaremos la carne.

Paso 2 - Sofreír las verduras

Para empezar, pondremos un chorrito generoso de aceite de oliva en una sartén y añadiremos las verduras que acabamos de trocear. La tendremos a fuego medio hasta que estén bien pochadas (unos 5 o 10 minutos).

Paso 3 - Sofreír la carne

Ahora añadiremos la carne y la sofreiremos unos minutos. Cuando veamos que ya empieza a blanquear añadiremos el vino blanco (también podéis usar vino rancio).

Paso 4 - Sofreír el tomate

Pasados unos minutos cuando se haya evaporado el vino un poquito Añadiremos el tomate y el caldo. Lo dejaremos unos 5 minutos a fuego medio y luego bajaremos el fuego. Lo corregiremos de sal y lo taparemos. Lo dejaremos en el fuego al menos 1 hora y media, si pueden ser 2 horas mejor.

Al ser una cocción tan larga tendréis que ir añadiendo un poquito de caldo si veis que se os queda demasiado seco, pero tened en cuenta que esta salsa tiene que quedar muy espesa.

Nota: *Intentad hacer vosotros mismo el tomate triturado y si no tenéis tiempo usad tomate de calidad siempre sin sofreír solo triturado.*

Paso 5 - Cocer la pasta



Recetus - La original receta de Salsa Boloñesa

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Coceréis la pasta que hayáis elegido el tiempo recomendado por el fabricante.

Paso 6 - Emplatar

Serviremos la salsa encima de la pasta añadiremos queso parmesano o grana padano. Que aproveche!