



FETTUCCINE A LA BOLOÑESA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 20 min 45 min

Ingredientes

Tallarines: 500 g
Tomates maduros: 250g (o de lata al natural pelados)
Carne magra de ternera: 250 g
Manteca de cerdo: 40 g
Mantequilla: 20 g
Aceite de oliva extra virgen: 40 g
Cebolla: ½
Ajo: 1 diente
Zanahorias: 2 tiernas
Apio: 2 ramas tiernas
Vino blanco seco: 1/ 2 vasito
Setas secas: 20 g
Perejil: 1 ramita
Sal, pimienta y queso parmesano rallado (o bien manchego seco mezclado con gruyere).



Preparación

1. Escaldar los tomates, pelarlos y cortar la pulpa en pedacitos, eliminando las semillas.
2. En una cazuela, sofreír la carne picada, con la manteca, aceite, mantequilla y las hortalizas picadas finamente.
3. Cuando el sofrito haya tomado buen color, añadir las setas troceadas previamente remojadas en un poco de agua tibia.
4. Regar con el vino y, cuando éste se haya evaporado, añadir los tomates tritutados, pelados y sin semillas.
5. Sazonar con sal y pimienta y dejar cocer a fuego moderado durante una media hora, añadiendo un poco de agua caliente, si es necesario, para que no espese excesivamente.
6. Aparte cocer la pasta en su punto (al dente) en abundante agua hirviendo, ligeramente salada, removiéndola de vez en cuando durante la cocción.
7. Escurrirla y condimentarla con un poco de queso rallado y la salsa ya preparada.
8. Servir a la mesa con queso parmesano aparte, para añadir al gusto.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Fettuccine a la boloñesa	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	1 de 1