

Fettuccine a la boloñesa



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 triturados, 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.