



## Paste bolognese

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 lingură	ulei de măsline	100 g	pancetta
2	cepe medii	2	morcovi, cuburi
2 tije	țelină, cuburi	2 căței	de usturoi, pisați
2-3	crenguțe rozmarin, tocate	500 g	carne de vită slabă
2 cutii	de roșii în sos		busuioc proaspăt
1 linguriță	oregano uscat	2	frunze de dafin
2 linguri	piure de roșii	1	cub de supă de vită
1	ardei iute roșu, tocat (opțional)	125 ml	vin roșu
6	roșii cherry tăiate în jumătate	75 g	parmezan ras
400 g	spaghete		

### Instructions

O rețetă delicioasă, cu un sos de carne consistent și aromat. Ai nevoie de puțină răbdare și, desigur, de cele mai bune ingrediente.

*Descarca aplicatia Selgros, întocmește o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul preferat al pasionaților de gastronomie.*

**Pasul 1.** Intr-o cratiță mare, la foc mediu, prăjește pancetta în uleiul de măsline.

**Pasul 2.** Adaugă ceapa, morcovul, țelina, usturoiul și rozmarinul și lasă-le pe foc 10 minute, amestecând până când legumele se înmoaie.

**Pasul 3.** Mărește focul, adaugă carnea și rumenește-o pe toate părțile.

**Pasul 4.** Adaugă roșiile în sos, busuiocul tocat, oregano, foi de dafin, cele 2 linguri de piure de roșii, cubul de supă de vită, ardeiul iute tocat, vinul și roșiile cherry. Amestecă folosind o lingură de lemn și zdrobind bine roșiile. Adu sosul la fierbere și lasă-l la foc mic, acoperit cu un capac, timp de 75 de minute, amestecând din când în când.

**Pasul 5.** Adaugă 75 g parmezan ras, azonează și amestecă bine sosul.

**Pasul 6.** Când sosul e aproape gata, pregătește pastele, urmând instrucțiunile de pe ambalaj.

**Pasul 7.** Scurge pastele, amestecă-le cu sosul și servește-le cu parmezan ras și frunze de busuioc.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Paste bolognese

Stand 09.12.2023