



Paste cu carne tocată și smântână

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	carne de vită tocată	6	roșii
1	ceapă	2 căței	de usturoi
1	morcov	1	tijă de țelină apio
2 linguri	ulei de măsline	2 linguri	pastă de roșii
1	crenguță de cimbru	1	frunză de dafin
80 ml	supă de pui	100 ml	vin roșu
	sare, piper		parmezan ras
	rucola		smântână sau brânză burrata
	pappardelle proaspete		

Instructions

Pappardelle delicioase cu sos ragù, îmbogățite cu gustul fin al brânzei burrata sau cu o smântână fină.

Pasul 1. Taie cuburi morcovul, țelina și ceapa.

Pasul 2. Curăță roșiile de coajă și toacă-le mărunt.

Pasul 3. Încinge uleiul într-o tigaie și călește ceapa, adaugă usturoiul, morcovul și țelina și gătește timp de 2 minute, amestecând.

Pasul 4. Adaugă carnea tocată și rumenește-o pe toate părțile.

Pasul 5. Presară cimbru, adaugă foaia de dafin, vinul și amestecă răzuind mereu fundul cratiței cu o spatulă.

Pasul 6. Adaugă roșiile, pasta și supa de pui, sare și piper, apoi lasă să fiarbă la foc mic, timp de 1 oră.

Pasul 7. Fierbe pastele după instrucțiunile de pe pachet, apoi amestecă-le cu sosul.

Pasul 8. Adaugă rucola proaspătă și servește-le cu o lingură de smântână sau cu burrata și parmezan proaspăt ras.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Paste cu carne tocată și smântână

Stand 09.12.2023