



RECETA SALSA BOLOÑESA

Ingredientes para 4 per.

- ½ kilo de carne picada de cerdo/ternera
- 2 ramas de apio bien verdes
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- ½ litro de tomate triturado
- Un manojo de hierbas aromáticas
- ½ vaso de Armagnac
- azúcar (contra la acidez del tomate)
- sal y pimienta
- ¡Pasta!

Procedimiento

1. Corta las verduras de "*soffritto*" -cebolla, apio, zanahoria- en mirepoix (dados muy pequeños). Pica fino el ajo.
2. En una sartén rehoga las verduras, échales la sal para que "suden" cuando estén fundentes, añade el ajo picado.
3. Incorporar la carne picada y rehoga esta, a fuego alto. Añade el Armagnac y deja que se cocine todo.
4. Cuando está bien dorada la carne, incorpora el puré de tomate y deja que se haga a todo a fuego medio bajo.
5. Añade el azúcar y justa de sal justo cuando creas que tu salsa ya está hecha tras media hora larga a fuego medio bajo, ajusta de sal y pimienta e incorpora las hierbas aromáticas (enteras es más fácil retirarlas luego, para que no estorben en el plato).
6. Reserva. En este caso, es preferible que la salsa espere, la pasta no.

Como hervir la pasta correctamente

1. Solo necesitas la pasta, agua y sal. Nada más
2. Sigue las indicaciones del productor. Si no:
3. Pon abundante agua a hervir, la pasta debe ir sobrada de agua en la cazuela. Cuando borbotée, introduce la pasta de tu elección "en lluvia", para que no se apelmace. En ese momento debes menear la pasta en el agua con una cuchara durante un minuto, cuando vuelva a romper, añade la sal.
4. Cuece el tiempo que indica el productor y escurre, reserva un poco del agua de cocción.

Et voilà, bon appétit!