



Espaguetis a la boloñesa

Espaguetis a la boloñesa

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

Ingredientes:

1 paquete de espaguetis grande, 350 gr. de carne picada, 150 gr. de jamón en tacos, 1 cebolla, 1 zanahoria, 3/4 Kgr. tomates, aceite de oliva, sal, pimienta, un vaso pequeño de Jerez seco, queso rallado y orégano.

Pasos a seguir:

- 1) En una sartén se calienta el aceite de oliva. Se pone la zanahoria, la cebolla y el grano de ajo cortados bien finos y se echa un poco de sal.
- 2) Cuano se empiecen a dorar, se añade la carne picada, el jamón, con un poco de sal y pimienta. La carne se va aplastando y separando para que queden pedazos pequeños.
- 3) Se le añaden los tomates rallados y se deja hacer todo junto 15 minutos.
- 4) Se añade sal, si es necesario, el orégano y el vaso de vino de Jerez.
- 5) Se deja hacer un rato más removiendo seguido, hasta que veamos que la salsa empieza a oscurecer.
- 6) Por otro lado, se hierva la pasta en agua, sal y un chorro de aceite.
- 7) Cuando la pasta esté cocida, se escurre, se coloca en una fuente y se sirve la salsa a parte para luego merclar cada uno en su plato la pasta y la salsa.
- 8) Una vez en el plato se espolvorea con queso rayado (o en polvo).

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-a-la-bolonesa-14.php>