

Cocina Aventura

INGREDIENTES

- ❖ Mezcla para Espaguetis Boloñesa (consumo 40 gr por kilo producto)
- ❖ 400 gr espaguetis sin cocer
- ❖ 400 gr tomates Pelati (1 lata)
- ❖ 70 gr tomates doble concentrado (\pm 0,5 lata pequeña)
- ❖ 150 ml Vino Lambrusco blanco (\pm 1 copa de vino)
- ❖ Aceite de oliva suave



INGREDIENTES FRESCOS:

- ❖ 400 gr de carne picada
- ❖ 270 gr tomates (\pm 3 unidades)
- ❖ 140 gr cebolla (\pm 1 unidad)
- ❖ 20 gr mantequilla (\pm 1 cuchara de sopa)
- ❖ Opcional; Queso Parmesano fresco

PREPARACIÓN; Espaguetis Boloñesa
Cortar los tomates frescos en trozos. Sofreír la carne picada hasta que se dore. Agregar las cebollas finamente picadas. Añadir los tomates frescos y la lata de tomates.

Añadir 40 gr. de la Mezcla Espaguetis Boloñesa. Agregar el tomate doble concentrado

Incorporar el vino y dejar que se evapore. Bajar el fuego por algunas minutos.

Agregar un trocito de mantequilla y remover la salsa.

Hervir los espaguetis según las instrucciones del paquete.

Sugerencia: poner un trocito de mantequilla y una cucharada de aceite de oliva en una sartén. Derretir la mantequilla a fuego lento. Añadir los espaguetis, remover y servir.
Incorporar la salsa Boloñesa sobre los espaguetis

Opcional: Servir con rizos grandes de queso parmesano.