

FACILÍSIMA PASTA BOLOGNESE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza zanahorias ralladas
- 1 taza apio picado
- 1 taza cebollas blanca finamente picadas
- 1 libra carne de res molida sin grasa
- 1 libra carne de cerdo molido
- 1 frasco de 25 oz de Salsa marinara* comprada en el Supermercado
- 1/2 taza crema dulce para batir
- 1 cucharadita sal o al gusto
- 1/2 cucharadita pimienta negra
- 1 libra de pasta, como fettuccini o tagliatelle
- Queso parmesano al gusto



Instrucciones:

1. En una sartén grande caliente el aceite de oliva a fuego medio. Agrega las zanahorias junto con el apio y la cebolla y saltea hasta que estén tiernas, aproximadamente 3 minutos.
2. Agrega la carne molida de res y la carne de cerdo molida y cocina hasta que se dore, rompiendo la carne mientras revuelve. (Yo solo utilice de res por que no tenia de cerdo, para quede con mas sabor utiliza la de cerdo también)
3. Vierte el frasco de salsa marinara junto con sal y pimienta y cocina a fuego lento durante 30 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que la salsa espese.
4. Mientras la carne está en la estufa, pon una olla grande con agua y sal, y pon a cocinar tu pasta, dejarla al dente, ose que si las instrucciones dicen 10 minutos déjala 8 minutos, al estar lista, escurrirla y agregale agua al tiempo para detener la cocción de la pasta, déjala lista.
5. Cuando la salsa boloñesa haya alcanzado la consistencia deseada, agregá la crema dulce
6. Retira del fuego y sirve sobre tu pasta favorita (yo utilice tagliatelle) y cubre con queso parmesano recién rallado. y listo, a disfrutar!!

Nota:

*La salsa marinara es una salsa rápida, sazonada solo con ajo, pimiento rojo triturado y albahaca. ... La salsa de tomate, por otro lado, es un asunto más complejo, comenzando con tomates en puré sazonados con cebolla, zanahoria, apio y hoja de laurel, y se deja hervir a fuego lento hasta que espese y tenga un sabor rico.

*Una fabulosa opción cuando se te antoja una Pasta Bolognese y no tienes tanto tiempo para hacerla, es fácil y rápida de hacer, en 30 minutos la tendrás lista y créeme esta... BUENISIMA!!

www.unapizcadeluna.com