

ÍME A TÖKÉLETES BOLOGNAI SPAGETTI



4 személyre

3 ek olaj
1 fej vöröshagyma
100 g sárgarépa
2 szál angol zeller
500 g darált marhahús
150 ml jó minőségű száraz vörösbor
250 ml passzírozott paradicsom (passata)
2 gerezd fokhagyma
só
bors
szerecsendió
2 levél babérlevél
1 tk worcester szósz (opcionális)
1 csipet szárított rozmarin
1 csipet szárított kakukfű
3 dl víz
100 ml tej
spagetti
parmezán

A bolognai spaghetti a világ egyik legegyszerűbb kajája, mégis sokan készítik porból. Egy olyan receptet mutatunk, ami szerintünk TÖKÉLETES, de persze ha nektek már megvan a jól bevált változatotok, amit az egész család imád, miattunk ne változtassatok rajta.

Az olajon üvegesre pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a lereszelt sárgarépát és angol zellert és együtt pirítjuk őket: ez a soffritto. Amikor már kicsit oda is kapott, hozzáadjuk a darált húst, "fehéredésig" pirítjuk, majd a vörösbor és a passzírozott paradicsom következik.

Fűszerezzük: sóval, borssal, szerecsendióval, babérlevéllel, zúzott fokhagymával, kakukkfűvel és rozmarinngal és opcionálisan kevés worcester szósszal. Felöntjük a vízzel és egy órán át rotyogtatjuk. Titkos hozzávalóként öntsünk bele a tejet és főzzük még 10 percig. Tökéletes, al dentére főtt tésztán tálaljuk, reszelt parmezánnal!



www.streetkitchen.hu