



Elvea, festa all'italiana

Spaghetti alla bolognese



ingredienten voor 4 Persone

800 g di	ELVEA Cubetti Peperoni
1 cucchiaia da tavola di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
1	ajunen
2 spicchi di	aglio
2	carota tagliata a cubetti
2 gambo	sedano
1 goccia di	olio d'oliva
2 cucchiaini da tavola di	burro
500 g di	carne bovina tritata
50 g di	pancetta, tagliata a listarelle
100 ml di	latte
200 ml di	vino rosso
2 foglioline di	foglia di alloro
	pepe
	sale
	coriandolo in polvere

Preparazione

- Sbuccia e sminuzza cipolla e aglio. Pulisci le carote e i gambi di sedano e tagliali a pezzettini. Fai fondere olio d'oliva e burro in una padella con il fondo spesso e lasciavi soffriggere a fuoco lento cipolla e aglio.
- Aggiungi carota e sedano e fai ancora rosolare per alcuni minuti. Aggiungi la carne bovina tritata e le listarelle di pancetta e fai cuocere mescolando fino a quando il colore rosso della carne tritata svanirà. Aggiusta il sapore con sale, pepe e coriandolo in polvere, e successivamente versavi il latte. Fai cuocere lentamente con le foglioline di alloro a fuoco lento, senza coperchio, fino a quando il latte sarà stato quasi interamente assorbito.
- Aggiungi poi i Cubetti, il concentrato di pomodoro e il vino rosso, e fai cuocere lentamente il tutto a fuoco lento per ca. 90 minuti, affinché si inspessisca fino a formare una salsa non troppo fluida. Prima di servire toglie le foglioline d'alloro.

