



Tagliatelle a la boloñesa

Ingredientes

350 gr de tagliatelle al huevo 300 gr de Cirio Especial Pasta, 300 gr de carne picada 150 gr de tocino fresco Apio Zanahoria Cebolla 1/2 vaso de vino blanco Aceite de oliva virgen extra Sal Queso parmigiano reggiano

Preparación

1. En una sartén, saltear con un poco de aceite el apio picado, la zanahoria y la cebolla, añadir el tocino cortado en dados y derretir a fuego lento.
2. Añadir la carne picada, freír, y a continuación, el vino blanco y dejar que se evapore por completo.
3. Por último, añadir Cirio Especial Pasta y dejar cocer a fuego lento durante aproximadamente una hora con sal.
4. Posteriormente, hervir los tagliatelle, escurrirlos una vez que estén al dente, mezclarlos con la salsa de carne y rallar el queso parmigiano reggiano.

