



Состав:

(на 4 порции)

200-220 г спагетти

350 г мясного фарша (лучше из говядины и свинины – 60х40)

350 г томатов в собственном соку (или свежих помидоров)

1 морковь

1 репчатый лук

4 крупных зубчика чеснока

½ пучка петрушки

молотый сушеный базилик

черный молотый перец

соль

Рецепт спагетти с соусом Болоньезе:

Для приготовления соуса Болоньезе репчатый лук очистить, мелко порубить и обжарить в растительном масле в течение 2-3 минут. Морковь очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить к луку и готовить еще 2-3 минуты. Затем к луку и моркови добавить мясной фарш, перемешать, разломать комочки и обжарить в течение 8-10 минут.

Томаты* измельчить в блендере (предварительно удалив с них кожицу) и добавить к мясному фаршу, все перемешать, посолить и поперчить по вкусу (если для приготовления соуса используются консервированные томаты в собственном соку, то солить и перчить с осторожностью – как правило, они уже соленые и достаточно острые), добавить молотый базилик. Готовить в течение 3-5 минут.

Чеснок очистить. Петрушку и чеснок промыть, обсушить, мелко порубить и добавить в соус. Все перемешать и снять с огня.

Спагетти отварить в соответствии с инструкцией на упаковке в подсоленной воде (как правило 8-9 минут), затем воду слить, пасту разложить на тарелки, сверху выложить соус Болоньезе.

Приятного аппетита!

* Если для соуса использовать свежие помидоры, то на них следует сделать

крестообразные надрезы, обдать кипятком, снять кожицу и также измельчить в блендере.