

Spaghetti Bolognese

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 18/10

Kıyma, domates sosu ve spaghetti makarnayla hazırlanan klasik İtalyan yemeği.

Malzemeler

- 400 gr Spaghetti
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 2 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 40 gr Parmesan peyniri
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Soğan, havuç ve kereviz sapı küçük doğrayın.
- Sebzeleri zeytinyağında 6 dakika kavurun.
- Kıymayı ekleyip rengi dönene kadar 8 dakika pişirin.
- Domates püresi, tuz ve karabiberi ekleyip 30 dakika kısık ateşte pişirin.
- Spaghettiyi tuzlu suda 9-10 dakika haşlayın.
- Makarnayı sosla karıştırıp parmesanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu kısık ateşte en az 30 dakika pişirin; domatesin asidi yumuşar ve kıyma sosla bütünleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Parmesan ve fesleğenle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kereviz