

Makaron rigatoni z sosem wzorowanym na bolognese:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 paczka makaronu rigatoni (grube rurki ze ściętym końcem)

sos sojowy

1 łyżka

żółty ser

15 dag

papryka mielona

1 łyżeczka

przecier pomidorowy

1 szt. (mały)

mięso mielone

1/2 kg

oliwa

4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować makaron al dente .Trzymać w cieple. Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć na niej na rumiano mięso. Wlać wodę . Dodać przecier pomidorowy. Gotować 10 minut. Doprawić ziołami , solą , pieprzem , paprykę sos sojowy. Podawać makaron z porcją sosu posypany tartym serem .

Prawdziwy sos bolognese powinien gotować się bardzo długo (od 2-4 godzin) i robiony jest z dodatkiem świeżych pomidorów (ostatecznie pomidorów z puszki – takich bez skórki) .Dopuszczalne są dodatkowo- utarte warzywa lub pieczarki .