



MACARRONES
a la boloñesa

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de pasta corta (también podéis utilizar tagliatelle)

queso Parmigiano

salsa boloñesa:

100 gr de panceta ahumada

1 cebolleta

1 zanahoria

2 dientes de apio

250 gr de carne de ternera picada

40 gr de hígado de pollo

1/2 vaso de leche entera

1 pizca de nuez moscada

1/2 vaso de vino blanco seco

800 gr de tomate frito casero

sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Troceamos en tiras la panceta y sofreímos en la olla en la que vayamos a cocinar la

salsa y que tiene que ser apta para horno, hasta que comience a dorarse. A continuación, añadimos la cebolla, el apio y la zanahoria cortados en "brunoise" es decir, en dados muy pequeños y pochamos durante 5 minutos.

Añadimos la carne de ternera picada y el hígado troceado muy pequeño, freímos 5 minutos más.

Agregamos la leche y una pizca de nuez moscada, dejamos que reduzca.

Añadimos el vino blanco y cocinamos durante 5 minutos, hasta que se evapore.

Finalmente, añadimos el tomate, este es el momento de dar el punto de sal a toda la salsa.

Ponemos la olla en el horno y horneamos a 120° (yo con aire) durante 3-4 horas (si veis que la salsa se queda seca, añadid un poco de agua).

Cocemos la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante, escurrimos.

Servimos en los platos la pasta, añadimos la salsa y rallamos el queso Parmigiano por encima.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

