

JACQUET hugo

Spaghetti alla bolognese

Per quattro persone

Tempo de preparazione:10 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

## Ingredienti:

Ci vogliono 250 gr di spaghetti

Ci vogliono 50 gr di guanciale



Ci vogliono 200 gr di polpa di pomodoro

Ci vogliono 250 gr di carne di manzo tritata

Ci vuole una carot

Ci vuole una cipolla

Ci vogliono due cucchiai di olio d'oliva

Ci vuole una costa di sedano

Ci vogliono 30 gr di burro

Ci vuole sale

Cvuole pepe

Ci vogliono4 foglie di basilico

## Il materiale:

Ci vuole una mezzaluna

Ci vuole un mestolo

Ci vogliono due pentole

Ci vuole lo scolapasta

Ci vuole il trinciapollo

## Preparazione:

1.Tritate la cipolla , il sedano e la carota con la mezzaluna e fateli rosolare insieme all'olio e al burro.

2.Tritare il guanciale con il trinciapollo

3.Aggiungete tritato e il trito di manzo

4.Fate cuocere il tutto per circa 8 minuti a fuoro moderato

5.Aggiungete la polpa di pomodoro , aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per un'ora e mezzo circa , rimestando di tanto in tanto .

6.Cuocete gli spaghetti e scolateli al dente

7.Preparate le porzioni di spaghetti e aggiungete su ognuna il ragu e una foglia di basilico

