Recept 01

# Pasta Maccaronetti Bolognese – 4 Portioner

Köttfärssås med mycket grönsaker och kikärtor. Minska på köttet och få en härlig och mustig smak

Ingredienser:

1 frp Maccaronetti Casa Di Luca

1 stor gul lök

1 palsternacka

¼ ca 100 g rotselleri

2 klyftor vitlök

1 frp Kikärtor Ekologiska

250 g köttfärs

Extra jungfruolivolja Classico

1 frp Finkrossade tomater

1 dl Ardita tomatpuré

1 dl vatten

1,5 kycklingbuljongtärning

1 tsk honung

peppar & salt

Gör så här:

Skär lök, palsternacka och rotselleri i mindre bitar.

Lägg bitarna tillsammans med vitlöksklyftorna och kikärtorna i en matberedare eller mixer. Mixa tills de blivit finfördelade- nästan som en puré/kräm. Alternativt riv grönsakerna fint på ett rivjärn.

Fräs köttfärsen så att den blir genomstekt i en gryta, häll i olivolja och grönsakskrämen. Stek i ytterligare någon minut.

Häll i krossade tomater, tomatpuré, vatten, buljongtärning och honung.

Låt puttra i ca 30-40 min. Smaka av med salt och peppar och ev lite mer tomatpuré.

Servera med finriven Parmigiano Reggiano eller Grana Padano.

**Dryckestips:**

Lindemans Chardonnay Vitt vin nr: 16457 Flaska 750 ml 75 Kronor