WINEBIZZ
Excellent Wines

Spaghetti al ragù

Pietradolce - Etna Rosso

4 personen - 20 minuten bereidingstijd, 5 uur stoven

INGREDIËNTEN

- 1 grote ui
- 1/2 winterwortel
- 1 stengel bleekselderij
- bakolijfolie
- 500 gr rundergehakt
- 250 ml passata di pomodoro,
- 250 ml runderbouillon
- 75 ml rode wijn
- mespunt nootmuskaat
- 400 gr spaghetti
- Parmezaanse kaas

BEREIDING

Doe de ui, wortel en bleekselderij als grove stukken in de keukenmachine en maal het dan fijn. Je kunt het ook met de hand snijden, maar dan ben je wat langer bezig.

Neem een (gietijzeren) braadpan en verwarm hierin wat olijfolie. Bak de groenten zachtjes hierin, circa 5 minuten fruiten. Schep de groenten uit de pan en bak daarna het gehakt op hoog vuur bruin.

Voeg de groenten weer toe aan het gehakt samen met de passata, bouillon, wijn en nootmuskaat. Er moet genoeg vocht in de pan zitten (gehakt moet net onder staan). Is dit niet het geval, voeg dan nog wat extra bouillon toe.

Laat de saus zo lang mogelijk pruttelen op het vuur, met de deksel op de pan. Het mooiste is toch zeker 5 uur, dan wordt de smaak heerlijk intens. Doe dit wel op lage temperatuur en controleer af en toe of de pan niet droog kookt. Voeg dan gelijk wat extra bouillon toe!

Als de saus bijna klaar is, ga je de spaghetti koken. Doe dit al dente, zodat de spaghetti nog een lichte bite heeft.

Serveer de spaghetti op een bord met daarover een flinke schep van de saus. Rasp daarover wat verse Parmezaanse kaas