RED SOLUTION

Паста Болоньезе

Вам понадобится

Спагетти	400 г
Говяжий фарш	650 г
Лук репчатый	300 г
Морковь	350 г
Помидор	350 г
Томатная паста	150 г
Растительное масло	15 мл
Сливочное масло	15 г
Сахар тростниковый	по вкусу
Соль, перец, итальянские травы	по вкусу

Приготовление

1. Лук и помидор нарезать мелким кубиком, морковь натереть на терке.
2. В чаше мультиварки смешать растительное и сливочное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 1 час. Нажать СТАРТ.
3. После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить фарш, перемешать. За 35 минут до конца программы добавить лук и морковь, перемешать. Готовить до конца программы.

4. Затем в чашу мультиварки к фаршу добавить нарезанные помидоры, томатную пасту, сахар, соль и специи. Если получается слишком густо – добавить 200 мл воды. Установить программу ТОМЛЕНИЕ, время приготовления 3 часа.

5. Отдельно отварить пасту: в чашу мультиварки налить 1 л воды, посолить. Установить программу ПАСТА, время приготовления 8 минут. Нажать СТАРТ.

6. После звукового сигнала открыть крышку, в кипящую воду выложить спагетти, перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

7. Готовую пасту откинуть на дуршлаг и промыть.

8. В финале соединить пасту и соус болоньезе либо подавать отдельно, выкладывая на тарелку сначала спагетти, а сверху добавлять соус.

Паста Болоньезе