פסטה ברוטב בולונז.

רכיבים:

100 גרם בשר טחון

100 גרם כבד עוף קצוץ

1 בצל, קצוץ דק

2 בצלי שאלוט, קצוצים דק

4 תאנים ,חתוכות לקוביות קטנות

3 עגבניות, חתוכות לקוביות והמיץ שלהם בצד

2 כפות עגבניות מרוסקות

3 עלי דפנה

1 שן שום

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

2 כפות כוסברה קצוצה

1 חבילת פטריות, חתוכות לקוביות

¼ גבעול כרישה, קצוץ דק

150 מ"ל יין אדום

אופן ההכנה:

1. מאדים את הבצל במעט שמן זית. מוסיפים את הבשרים ומערבבים היטב עד שגושי הבשר מתפרקים ומשנים צבעם לאפרפר.

2. מוסיפים את התאנים והפטריות ומבשלים במשך. לאחר מכן מוסיפים את שאר המרכיבים ומבשלים יחדיו מספר דקות.

3. מוסיפים את היין ומצמצים מעט. לאחר צמצום היין מוסיפים את העגבניות המרוסקות ואת המיץ שנותר לנו מהעגבניות שחתכנו. (אם אין מספיק נוזלים נוסיף עוד מים/ציר בקר/עגבניות מרוסקות). מתבלים לפי הטעם במלח ופלפל.

4. חותכים נייר אפיה בקוטר של הסיר ומכסים את התערובת. מבשלים על אש קטנה עם מכסה פתוח כשעתיים. (כל הזמן יש לבדוק שלא חסרים נוזלים).

5. את הפסטה (מומלץ פסטה כונכיות) מבשלים לפי הוראות היצרן, או להכין לבד בבית, במים מומלחים קלות.

6. מוסיפים כמות רצויה של רוטב למחבת, מוסיפים את המבושלת ומבשלים ביחד מספר דקות. מומלץ להגיש בליווי פרמז'ן מגוררת.