

## Spaguetti a la boloñesa



### Ingredientes:

- 400 gr. de Spaguetti de PASTAS ROMERO
- 3 fetas de panceta ahumada cortadas
- 500g de carne picada
- 1 copa de vino tinto (100 ml)
- 200g de tomate en lata picados
- 1 cebolla grande picada
- 1 diente y medio de ajo picado
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de orégano y una cucharadita de tomillo
- sal y pimienta negra molida fresca
- albahaca picada y dados de queso parmesano
- aceite de oliva

### Preparación:

1. Freír la panceta en una sartén con aceite de oliva hasta que esté dorada. Agregar la cebolla y el ajo, rehogar durante unos minutos. A continuación incorporar la carne picada y subir ligeramente el fuego. Desmenuzar la carne con una cuchara de madera hasta que se deshaga. Mantener hasta que la carne esté deshecha y el ajo y la cebolla dorados.
2. Verter el vino y hervir hasta que se haya evaporado en su mayor parte. Reducir el fuego de nuevo y añadir los tomates picados, las hojas de laurel, el orégano y el tomillo. Salpimentar al gusto y cocinar a fuego muy lento durante más de una hora (entre una hora y una hora y media). Reservar mientras se cuecen los spaghetti en una olla con abundante agua, sal y un

chorro de aceite de oliva. Escurrir los Spaghetti, colocar en una fuente y añadir la salsa boloñesa por encima.  
3. Por último incorporar los dados de queso parmesano y hornear hasta que se derritan. Aderezar con albahaca picada y servir inmediatamente.

**Dificultad:** Fácil

**Tiempo:** 30 minutos

**Número de comensales:** 4

