



ZITI ALLA BOLOGNESE

🕒 180 min 🍲 4 porções 🍷 Dificuldade Média

Ingredientes

- 500g de massa ziti
- 500g de carne bovina moída
- 2 latas de tomate pelado
- 1 cebola cortada em cubos
- 1 cenoura bem picada
- 2 talos de salsaõ picados
- 2 alhos-porós picados
- 1 xícara de vinho tinto seco
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Queijo Grana Padano ralado

1) Pegue uma panela grande e coloque água. Quando a água ferver coloque o sal e o ziti. Deixe a massa cozinhar “al dente”, prestando atenção a quantidade de minutos discriminada na embalagem da massa. Escorra a massa sem lavar.

2) Derreta metade da manteiga numa panela grande e refogue a carne moída, com sal e pimenta. Tire da panela e reserve.

3) Refogue os vegetais, devolva a carne moída à panela. Ponha o vinho, deixe evaporar, mexendo.

4) Junte os tomates pelados e cozinhe em fogo baixo, por 2 a 3 horas, adicionando duas colheres de água se necessário.

5) Sirva com massa ziti e queijo Grana Padano ralado.