

Спагеті під соусом болоньєзе

Всесвітньо відомий соус болоньєзе походить із кулінарної столиці Італії міста Болонья, що в регіоні Емілья-Романья.

Вперше під такою назвою його рецепт був опублікований у 1891 році. Італійці також називають цей м'ясний соус просто "рагу".

У класичному рецепті для приготування соусу використовується суміш фаршу яловичини і СВИНИНИ - перший надає страві аромат і яскравий смак, другий - солодкуватість та ніжну консистенцію. Також у приготуванні використовується томатна паста, червоне вино та цибуля й часник.

Але, як це часто буває, разом із класичним існує й безліч інших варіацій рецепту: у болоньєзе додають моркву, селеру, консервовані томати, солодкий перець, іноді вершки.

В Італії соус болоньєзе зазвичай подається з пастою тальятеле або з лазанею, та решта світу знає і любить його як "спагеті болоньєзе".

- 300 г спагеті
- 300 г м'ясного фаршу різних типів м'яса
- 100 мл червоного сухого вина
- 450 мл помідорового соусу
- 1 цибулина
- 3 зубчики часнику
- 3-4 ложки олії
- 1 перчина чілі
- базилік, орегано, сіль, перець

Почистити і дрібно посікти цибулю, часник роздавити широким лезом ножа і зняти шкірку. Поставити каструлю з товстим дном на середній вогонь і розігріти в ній олію. Додати цибулю і роздавлений часник і легко потушувати до прозорості.

Добавити у каструлю фарш і на великому вогні його обсмажити. Фарш добре розділяти дерев'яною лопаткою, щоб не було великих грудок м'яса. Спочатку м'ясо тушуватиметься у власному соку, та потім почне смажитися.

Влити вино і проварити на великому вогні, щоб випарувався алкоголь. Додати помідоровий соус, трішки трав, сіль, перець і готувати 1 годину на малому вогні.

Чим довше тушкується соус болоньезе, тим краще. Якщо рідина википає, потрібно долити м'ясного бульйону (або води) невеликими порціями. Протягом усього часу готування соус повинен ледь-ледь кипіти, томитися. Дуже важливо періодично його помішувати, щоби не підгорів і не причепився до дна каструльки.

Коли соус болоньезе вже практично готовий, потрібно відварити пасту відповідно до інструкції на упаковці, відкинути на друшляк, відцідити.

Викласти пасту на таріль і полити соусом. Прикрасити зеленню базиліку чи петрушки та гарячою подавати до столу.

