

Paccheri med bolognese (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Paccheri tines opp.

Bolognese

Om du vil ha en saus uten biter kan du blende tomatene til ønsket konsistens med en stavmikser. Brun kjøttdeigen i kjelen eller i konveksjonsovn om det er store mengder. Tilsett løk, la den bli myk, tilsett så resten av ingrediensene og la koke en time.

Grønn saus, se oppskrift på [Tortelacci med løjrom](#)

Ved bestilling à la carte

Sett 5 stk fylte paccheri på høykant, fyll med bolognese, hell litt ekstra bolognese på toppen sammen med ost. Varmes i konveksjonsovn på 175 °C i 10 minutte . Toppes med varm gorgonzolasaus om ønskelig og avsluttes med Parmagiano reggiano.



Produkter

Labr. Tort. Paccheri Bronse Pastarør	1,25
	kg
Paradiso Diced Tomat	400 g
Tomatpuré	200 g
TABASCO® Sauce	40 ml
Kyllingfond *(Selleri)	300 ml
Soyasaus Glutenfri 1l *(Soya)	50 ml
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g
Sort Pepper Malt	15 g
Kjøttdeig	500 g
Løk finhakket	200 g
Hvitløk finhakket	30 g
Selleri finhakket	100 g
Gulrot finhakket	100 g
Smør	30 g
Oregano	10 g
Parmagiano reggiano ost	150 g

*Allergener