

Strozzapretti bolognese (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

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

Tilbereding ved bestilling à la carte

Strozzapretti kokes i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Bruk ca 150 g per person, la de koke i 1-2 min. Varm opp bolognese i konveksjonsovn eller i en nonstick stekepanne og tilsett den nykokte pastaen, juster med litt pasta vann om sausen er for tykk, smak til med salt, legg på tallerken, avslutt med finrevet parmesan.



Produkter

Strozzapreti pasta kokt *(Egg,Gluten,Hvete gluten)	1,5 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 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	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
TOPPING	
Finrevet parmagiano reggiano	100 g

*Allergener