

Gravatinha à Bolonhesa

Ingredientes:

400g de gravatinha

300g de carne de vitela, frango, carne de porco

300g de tomate pelado salsão,

cenoura, cebola, salsinha 30g de

manteiga

30g de presunto moída

1 copo de vinho branco seco

1/2 litro de caldo

Sal e Pimenta

Queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

1° Corte todas as verduras e coloque-as na panela.

2° Adicione as carnes em pedaços e, quando estiverem douradas, acrescente o vinho branco.

3 ° Incorpore os tomates pelados, sem o líquido.

4° Tempere com sal e pimenta, e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de vinte minutos.

5° Cozinhe o macarrão, escorra e misture com o molho à bolonhesa.

6° Sirva com queijo ralado à parte.

MARENGHI, Franco e Amarita Pacelli. TuttoPasta. Fotografia por Fredi Marcarini – 1997

