

# Spaghetti alla bolognese



## Ingredienti per 4 persone

4 pugni di spaghetti, 1 pugno di spaghetti per ogni persona.



Sale e pepe



1 carota



Mezza cipolla



burro



300 grammi di carne di vitello macinata



1 bottiglia di salsa di pomodoro



Basilico



# Come si cucina

Taglia la cipolla a pezzettini piccoli.



Lava, sbuccia e grattugia la carota.



Prendi una padella grande.



Taglia una fettina di burro e metti la fettina di burro nella padella.



Accendi il fornello.



Quando il burro si è sciolto, metti la cipolla nella padella.



Mescola spesso.

Quando la cipolla è dorata, metti il macinato nella padella.



Mescola con la paletta di legno, rompendo il macinato in pezzettini piccoli.



Aggiungi un pizzico di sale e pepe.



Mescola.



Quando vedi che il macinato è diventato tutto grigio, aggiungi la carota grattugiata.

Mescola.



Versa la salsa di pomodoro nella padella, non serve tutta, lasciane un po' nella bottiglia.



Prova il sugo e se serve aggiungi sale e pepe.



Fai cucinare il sugo per 20 minuti con il coperchio.



Se il sugo si asciuga troppo, puoi aggiungere un p; di acqua.

Nel frattempo, prendi una pentola e riempi di acqua.



Metti la pentola sul fornello e accendi il fornello.



Metti mezzo cucchiaino di sale nell'acqua.



Quando l'acqua bolle metti 4 pugni di spaghetti nell'acqua.



Dopo un minuto, spingi gli spaghetti dentro l'acqua con un mestolo.



Mescola gli spaghetti con una forchetta.

Di solito la pasta è pronta dopo 10 minuti.

Per sicurezza cerca tra le scritte sul pacco per vedere quanto tempo ci mette la tua pasta per essere cotta.



Prova la pasta.

Quando la pasta è cotta spegni il fornello.

Metti lo scolapasta nel lavandino.



Scola la pasta nello scolapasta.

Metti la pasta nella padella con il sugo alla bolognese.



Mescola.



Metti la pasta nei piatti.

Metti un po' di basilico in ogni piatto.

I tuoi spaghetti alla bolognese sono pronti!

