



MOLHO À BOLOGNESE

Tão famoso e importante para os Bologneses, que a câmara de comércio da Bologna patenteou sua receita.

Modo de Preparo do Molho

Corte a cebola e o salsão em cubinhos, a cenoura pode ser em cubos ou ralada. Em uma panela grande de fundo grosso em fogo médio, coloque um pouco de azeite e manteiga e doure a cebola. A seguir refogue o salsão e a cenoura por 2 minutos. Coloque aos poucos a carne moída e vá mexendo com uma colher de pau até que a carne esteja cozida. Abaixar o fogo, coloque o leite e deixe a carne cozinhar até secar. Despeje o vinho e cozinhe até evaporar, eliminando assim o álcool. Coloque o molho de tomate fresco caseiro ou em lata (tomate pelado ou pelatti). Cozinhe no fogo baixo com a panela sem tampa e mexendo eventualmente. Caso o molho fique seco, acrescente água. O cozimento pode levar 3 horas, o resultado deve ser um molho encorpado, sem água. Coloque sal no final do preparo.

Modo de Preparo da Massa

As massas **Ecco Vero** por serem secas naturalmente, seus ninhos ficam mais grudados. Coloque água para ferver, na proporção de 1 litro de água para 100g de massa. Não precisa de óleo na água, se quiser colocar sal, fique a vontade. Levantando fervura, coloque os ninhos um a um e aguarde levantar fervura novamente. Os ninhos vão inchando e se soltando, após 5 minutos de fervura, faça movimentos leves e circulares com um garfo, até que os ninhos se soltem completamente. Então é só provar e deixar ao seu gosto. Lembrando que as massas **Ecco Vero** não se desmancham facilmente, permanecendo consistente durante muito tempo. Ao final, basta escorrer e pronto.

Ingredientes para 250g de pasta

150g de carne moída (acém);

75g de panceta moída;

200g de tomate pelado e seu suco;

15g de cebola;

25g de cenoura;

25g de salsão;

100ml de leite integral;

50ml de vinho branco seco;

30g de manteiga;

Azeite e sal a gosto.