



Παπαρδέλες με σάλτσα bolognese και σιγοψημένη ντομάτα

Παπαρδέλες με σάλτσα μπολονέζ μαγειρεμένη σαν ένα ραγού μόσχου και σιγοψημένη ντομάτα

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τη σάλτσα bolognese

καραμελωμένο κρεμμύδι

200g κρεμμύδι λευκό
30g βούτυρο
2τεμ. αστεροειδή
γλυκάνισο

Για την αρωματική γαρνιτούρα

150g κρεμμύδι
100g σέλερι
150g καρότο
1 σκελίδα σκόρδο
3 κ. σ. ελαιόλαδο

Για τη μαρμελάδα ντομάτα

200g ψιλοκομμένη
ντομάτα (φρέσκια
χωρίς τους σπόρους ή

Εκτέλεση

Σάλτσα bolognese

- Ξεφλουδίζουμε τα κρεμμύδια, τα κόβουμε στη μέση και στη συνέχεια σε πολύ λεπτές φέτες.
- Τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά ένα κατσαρολάκι και λιώνουμε το βούτυρο.
- Προσθέτουμε το κρεμμύδι με τον αστεροειδή γλυκάνισο και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Μαγειρεύουμε για 20 - 30' να καραμελώσει και να σκουρύνει το χρώμα.
- Κρατάμε στην άκρη για το μαγείρεμα του ραγού.

Αρωματική γαρνιτούρα

- Ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι, το κόβουμε στη μέση και στη συνέχεια σε ομοιόμορφους κύβους.
- Πλένουμε το σέλερι και το κόβουμε σε κύβους.
- Σπάμε με την πίσω πλευρά ενός μαχαιριού το σκόρδο και το ξεφλουδίζουμε.
- Ξεφλουδίζουμε το καρότο, το κόβουμε σε φέτες και στη συνέχεια σε μπαστούνια και κύβους.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι ή κατσαρολάκι, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε μαζί όλα τα λαχανικά.
- Κρατάμε στην άκρη για το μαγείρεμα του ραγού.

Παπαρδέλες με σάλτσα Bolognese και σιγοψημένη ντομάτα



Μαρμελάδα ντομάτα

- Ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- Τα ψιλοκόβουμε.
- Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο.
- Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 5- 6΄.
- Προσθέτουμε το γαρύφαλλο και τη ντομάτα και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Μαγειρεύουμε για 40΄.
- Προσθέτουμε το ξύδι, το πετιμέζι, την ροτζου και διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι.
- Κρατάμε στην άκρη για το μαγείρεμα του ραγού.

Κιμάς

- Καβουρδίζουμε τους κιμάδες σε αντικολλητικό τηγάνι να πάρουν ωραίο χρώμα.
- Σβήνουμε με το 1/3 του κρασιού ενώ παράλληλα ξύνουμε τον πάτο από την κατσαρόλα ώστε να δώσει όλη τη γεύση του καβουρδισμένου (προσοχή όχι του καμένου).
- Προσθέτουμε το υπόλοιπο κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί πλήρως.
- Συμπληρώνουμε το νερό ή τον ζωμό (ό,τι έχουμε αποφασίσει), το καραμελωμένο κρεμμύδι που φτιάξαμε προηγουμένως και τη μαρμελάδα ντομάτα.
- Μεταφέρουμε όλα τα υλικά σε μία γάστρα ή ένα σκεύος με καπάκι που μπαίνει στο φούρνο και μαγειρεύουμε στο φούρνο για 2 ώρες στους 160οc



Για το Σερβίρισμα

1 πακέτο
παπαρδέλες
ζωμό μόσχου ή νερό
100g φρεσκοτριμμένη
παρμεζάνα
φρεσκοτριμμένο
πιπέρι
αλάτι

Για το σερβίρισμα

- Βράζουμε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο ζωμό.
- Τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με τη σάλτσα μας.
- Γαρνίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και παρμεζάνα.

Tip

*σκεφτόμαστε πάντα πως τα μακαρόνια όπως και όλα τα αποξηραμένα ζυμαρικά, απορροφούν το ζωμό στον οποίο μαγειρεύονται (ενυδατώνονται κατά μία έννοια) άρα όσο πιο νόστιμος είναι ο ζωμός, τόσο πιο νόστιμο το ζυμαρικό.

**το ραγού όσο πιο αργοψημένο είναι, τόσο πιο μελωμένο θα βγει το κρέας του. Οπότε μην βιαστείτε, βάλτε όλα τα υλικά μαζί σκεπάστε τα με καπάκι ιδανικά στη γάστρα και αφήστε το σαν να είναι ένα μαγειρευτό.