



## Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα Μπολονέζ, κρέμα παρμεζάνας και flakes παρμεζάνας

Gourmet εκδοχή σ' ένα κλασικό πιάτο όπως τα μακαρόνια με κιμά

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

#### Για το ραγού μόσχου

750g κιμάς μόσχου  
4g σκόρδο χωρίς φύτρα  
90g ψιλοκομμένο κρεμμύδι  
75g ελαιόλαδο  
1 γαρύφαλλο  
3g κανέλα  
1g (4 κόκκους) μπαχάρι  
90g κόκκινο κρασί  
140g ντομάτα κονκασέ  
4g ανθό αλατιού

#### Για την κρέμα παρμεζάνας

45g βούτυρο  
45g αλεύρι  
580g γάλα  
1 μοσχοκάρυδο  
λάδι τρούφας 3g  
140g τριμμένη παρμεζάνα  
130g κρέμα γάλακτος  
αλάτι, πιπέρι

### Εκτέλεση

#### Ραγού μόσχου

- Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα.
- Προσθέτουμε τον κιμά και τον καβουρδίζουμε.
- Μόλις αρχίσει να ροδίζει, προσθέτουμε τα μπαχαρικά, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σκόρδο.
- Τσιγαρίζουμε για 3- 4'.
- Σβήνουμε με κόκκινο κρασί και το αφήνουμε να συμπυκνωθεί.
- Προσθέτουμε τη ντομάτα κονκασέ, 250g νερό και μαγειρεύουμε για 40'.
- Διορθώνουμε τη γεύση με τον ανθό αλατιού.

#### Κρέμα παρμεζάνας

- Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το βούτυρο.
- Μόλις λιώσει, προσθέτουμε το αλεύρι και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα (κρύα για να μη σβολιάσει).
- Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 4'.
- Προσθέτουμε την παρμεζάνα, το τριμμένο μοσχοκάρυδο και το λάδι τρούφας.

Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα Μπολονέζ,  
κρέμα παρμεζάνας και flakes παρμεζάνας



**Για τα ζυμαρικά**  
1 πακέτο Lumaconi  
Rigati No123  
ζωμός κοτόπουλο  
(χειροποίητο λινκ  
τεχνικές ή έτοιμος)  
αλάτι

**Για το σερβίρισμα**

μυρώνια  
παρμεζάνα

### **Ζυμαρικά**

- Φέρνουμε σε βρασμό το ζωμό, αλατίζουμε.
- Προσθέτουμε τα μακαρόνια και βράζουμε μέχρι να είναι al dente. (Αποσύρουμε 1- 2' νωρίτερα από την ώρα που συνήθως αναγράφεται πάνω στη συσκευασία).

### **Σερβίρισμα**

- Γεμίζουμε τα ζυμαρικά με το ραγού μόσχου.
- Απλώνουμε στο πιάτο την κρέμα παρμεζάνας, τοποθετούμε πάνω της τα γεμιστά ζυμαρικά και γαρνίρουμε με flakes παρμεζάνας και μυρώνια.

Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα Μπολονέζ,  
κρέμα παρμεζάνας και flakes παρμεζάνας