



Spaghetti Bolognese με λουκάνικο

Υλικά: Για την Bolognese:	Εκτέλεση
30 γρ. ελαιόλαδο 500 γρ. λουκάνικο με πράσο και μπαχαρικά “Μουτεβελής” 1 σκελίδα σκόρδο 5 κόκκους μπαχάρι 1 φύλλο δάφνης 30 γρ. καρότο ψιλοκομμένο 20 γρ. σέλερι ψιλοκομμένο 50 γρ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο 30 γρ. πελτέ ντομάτας 100 γρ. κόκκινο κρασί 100 γρ. ντομάτα κονκασέ 5 γρ. ζάχαρη 500 γρ. νερό ή ζωμό	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε τα λουκάνικα σε πιο μικρά κομμάτια και τα χτυπάμε στο μπλέντερ να γίνουν κιμάς.2. Σε μια κατσαρόλα προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τον κιμά λουκάνικου μαζί με το μπαχάρι, τη δάφνη και τη σκελίδα σκόρδου ολόκληρη. Θα χρειαστούν περίπου 5 λεπτά, μέχρι ο κιμάς να πάρει ελαφρύ χρώμα.3. Ρίχνουμε το σέλερι, το καρότο και το κρεμμύδι και συνεχίζουμε για 1-2 λεπτά ανακατεύοντας, έτσι ώστε να σοταριστούν κι αυτά.4. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 1 λεπτό.5. Σβήνουμε με το κόκκινο κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί.6. Ρίχνουμε την ντομάτα κονκασέ, το ζωμό και τη ζάχαρη και μαγειρεύουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει η σάλτσα.7. Στο τέλος δοκιμάζουμε και διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι.
Για το spaghetti: 400 γρ. spaghetti	<ol style="list-style-type: none">1. Βράζουμε τα spaghetti σε καλά αλατισμένο νερό μέχρι να είναι al dente.2. Τα γυρνάμε πάλι στην κατσαρόλα και προσθέτουμε λίγο βούτυρο ή ελαιόλαδο.
Για το σερβίρισμα: παρμεζάνα τριμμένη	
