

## Паста!



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

### Ингредиенты

- 1 ст.л. оливкового масла
- 4 ломтика копченого бекона, мелко нарезанного
- 2 средних луковицы, мелко нарезанные
- 2 очищенные и мелко нарезанные моркови
- 2 мелко нарезанных стебля сельдерея
- 2 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 2-3 веточки листьев розмарина, собранные и мелко нарезанные
- 500 г. говяжьего фарша
- 400 г. спагетти
- хрустящий хлеб для подачи (по желанию)

### Для соуса

- 2 банки по 400 г. сливовых помидоров
- собрать небольшой пакет листьев базилика,  $\frac{3}{4}$  мелко нарезать, а остальные оставить целыми для украшения
- 1 ч.л. сушеного орегано
- 2 свежих лавровых листа
- 2 ст. л. томатного пюре
- 1 красный перец чили без семян и мелко нарезанный (по желанию)
- 125 мл. красного вина
- 6 помидоров черри, разрезанных пополам
- 75 г. тертого пармезана плюс дополнительная порция

# КАК ПРИГОТОВИТЬ

**ШАГ 1.** Поставьте большую кастрюлю на средний огонь и добавьте 1 столовую ложку оливкового масла.

**ШАГ 2.** Добавьте 4 мелко нарезанных ломтика бекона и обжаривайте 10 минут, пока они не станут золотистыми и хрустящими.

**ШАГ 3.** Уменьшите огонь и добавьте 2 луковицы, 2 моркови, 2 стебля сельдерея, 2 зубчика чеснока и листья 2-3 веточек розмарина, все мелко нарезанные, затем обжаривайте 10 минут. Часто помешивайте овощи, пока они не станут мягкими.

**ШАГ 4.** Увеличьте огонь до средне-сильного, добавьте 500 г говяжьего фарша и готовьте, помешивая, в течение 3-4 минут, пока мясо не станет коричневым.

**ШАГ 5.** Добавьте 2 банки сливовых помидоров, мелко нарезанные листья из  $\frac{3}{4}$  небольшой упаковки базилика, 1 чайную ложку сушеного орегано, 2 лавровых листа, 2 столовые ложки томатного пюре, 1 очищенный и мелко нарезанный красный перец чили (если используете), 125 мл. красного вина и 6 помидоров черри, разрезанных пополам. Перемешайте деревянной ложкой, измельчив сливовые помидоры.

**ШАГ 6.** Доведите до кипения, убавьте до слабого кипения и накройте крышкой. Готовьте в течение 1 часа 15 минут, периодически помешивая, пока не получите густой соус.

**ШАГ 7.** Добавьте 75 г. тертого пармезана, проверьте заправку и перемешайте.

**ШАГ 8.** Приготовьте 400 г спагетти, следуя инструкциям на упаковке.

**ШАГ 9.** Слейте воду из спагетти, смешайте спагетти с соусом. Подавайте с большим количеством тертого пармезана, оставшимися листьями базилика и хрустящим хлебом.

**Кали сас орекси!**