RAGU BOLOGNESE



Figure Ragu alla Bolognese

Tämä bolognalainen muhennos on herkullista spagetin kanssa, mutta se sopii mille tahansa pastalle, jossa on runsaasti tartuntapintaa kastikkeelle. Raguu maistuu mainiolta myös maissipastan kanssa. Hauduta raguu hitaasti ja lisää kerma vasta loppuvaiheessa, jotta saat mahdollisimman aidon bolognalaisen ruoan.



|  |
| --- |
| KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**Valmisteluaika:** 20 minuuttia**Kypsennysaika:** 2 tuntia**4 hengelle** |
| 2 rkl  | Oliiviöljyä |
| 1 | Sipuli hienoksi pilkottuna  |
| 2 | Valkosipulinkynttä hienoksi pilkottuna |
| 1  | Porkkana hienoksi pilkottuna |
| 55 g  | Pekonia, pancettaa tai prosciuttoa 2 cm:n paloiksi leikattuna |
| 300 g  | Vähärasvaista jauhelihaa |
| 100 g | Kananmaksaa puhdistettuna ja paloiteltuna  |
| 1 ½ dl | Kuivaa valkoviiniä  |
| 1 tlk (400 g) | Tomaattimurskaa mehuineen |
| 2 rkl  | Tomaattipyreetä |
|  | Merisuolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| ¼ tl  | Vastaraastettua muskottipähkinää  |
| 1 | Laakerinlehti |
| 4 rkl  | Kuohukermaa  |
|  | (persiljaa koristeluun)  |
| **TARJOILUUN**  |
|  | Valitsemaasi pastaa  |
|  | Vasta raastettua parmesaania |
| 1. Kuumenna 1 rkl öljyä liekinkestävässä padassa tai paksupohjaisessa paistinpannussa. Paista sipuleita 2 minuuttia tai kunnes ne ovat hieman ruskistuneet. Lisää valkosipuli ja porkkana ja paista toiset 2 minuuttia. Lisää pekoni ja paista vielä 2 minuuttia. Nosta ainekset reikäkauhalla pannusta ja jätä odottamaan.
2. Kuumenna loput öljystä ja ruskista liha koko ajan sekoittaen, jotta palat eivät tartu yhteen. Lisää kananmaksa ja sekoita hyvin. Kaada pekoni-kasvisseos takaisin pannuun ja yhdistä lihan ja maksan kanssa.
3. Lisää viini, tomaatit ja tomaattipyree. Mausta suolalla ja pippurilla ja lisää raastettu muskottipähkinä sekä laakerinlehti.
4. Kuumenna seos kiehuvaksi välillä sekoittaen, vähennä sitten lämpö mahdollisimman pienelle ja hauduta aineksia noin 1 tunti 15 minuuttia välillä sekoittaen, niin että muhennos on täyteläistä ja liha on pehmeää. Sekoita joukkoon kerma ja jatka hauduttamista hiljaisella lämmöllä vielä noin 45 minuuttia.
5. Tarjoa raguu pastan joukkoon sekoitettuna. Koristele halutessasi persiljalla ja tarjoa lisäksi kulhollinen parmesaaniraastetta.
 |
| **MAIDOTON myös kananmunaton, gluteenia ja pähkinätön****Valmista raguu ohjeen mukaan**, mutta käytä kuohukerman tilalla soijakermaa ja korvaa parmesaani maidottomalla juustolla.  |