



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA PASTEUR

INGREDIENTI:

Pancetta Affumicata Gr 80
Pancetta Fresca Gr 80
Olio E.V. d'Oliva Gr 30
Cipolla Bianca Gr 50 (sporca)
Panna Liquida Gr 80
Pomodori Pelati Gr 200
Parmigiano Reggiano Gr 35 (grattugiato)
Peperoncino Piccante Q.B.
Vino Bianco Gr 100 (secco)

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere l'olio, la cipolla tagliata a fettine e fare rosolare per 2 minuti. Aggiungere tutta la pancetta tagliata a dadini, fare rosolare lentamente per 10 minuti, aggiungere tutto il vino bianco, fare evaporare perfettamente.

A questo punto aggiungere i pelati tagliuzzati grossi o passati col passaverdura, stampo grosso, tutto il sugo dei pelati, il peperoncino secondo gusto e fare cuocere per 30 minuti a fuoco lento.

Se si asciuga aggiungere dell'acqua calda, poca alla volta.

La salsa deve essere ben cotta e non troppo brodosa, molto simile a un ragù di carne alla bolognese.

Spegner il fuoco, fare riposare la salsa per 30 minuti, poi fare ribollire per 5 minuti.

Condire la pasta con la salsa, la panna e il parmigiano reggiano, amalgamando sul fuoco molto bene.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta all'uovo fresca, in particolare i garganelli.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com