

Salsa boloñesa para pasta

- **Ingredientes para 6 personas:**

- 150 gramos de mantequilla
- 1 ramita de apio
- Media cebolla
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de perejil
- 1 vaso de vino blanco
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 pizca de sal
- 500 gramos de carne picada
- 1 kg de tomate natural triturado
- 2 cucharaditas de azúcar

- **Instrucciones de elaboración:**

Se dora la mantequilla y se añaden las verduras picadas finamente, el vino, el perejil, sal y pimienta.

Cuando la verdura esté tierna se incorpora la carne, se rehoga todo bien y se agrega el tomate.

Cocer hasta que quede espeso.

Importante: Para que el tomate no tenga un sabor ácido es recomendable condimentarlo con un poco de azúcar.

Presentación: Se sirve en una salsera, junto a un bol de queso parmesano para condimentar la pasta cocida.