Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Паста с соусом болоньезе

8 марта 2013 15:07 · https://open-cook.ru/recipes/pasta-s-sousom-bolonieze



В Википедии говорится, что в городе Болоньи, в котором придумали одноименный соус, готовили с ним чаще всего тальятелле. Но мы сделали с фарфалле. Надеюсь, нас не предадут анафеме за это.

Значит так, как готовить соус, написано вот здесь



Для пасты:

- фарфалле на столько порций, сколько вам надо, я всегда беру на глаз.
- несколько капель оливкового масла
- соль
- пармезан (сколько душе угодно)

Макароны бросаем в кипящую подсоленную воду и варим столько, сколько указано на упаковке. Готовые макароны откидываем на дуршлаг, возвращаем в кастрюлю, добавляем несколько капель оливкового масла и перемешиваем. Выкладываем их в тарелку, выкладываем в середину подогретый соус, посыпаем натертым сыром.



Приятного аппетита!




ok.ru
Открытая кухня Анны Н