

[Projectes](#)

Projectes: Macarrons a la bolonyesa

Enviada per racuna el 18/Mai/2019 - 11:45

Com que ens agrada molt la pasta, vam decidir de fer uns macarrons a la bolonyesa. Per a fer el sofregit, ens van fer falta cebes, pebrots verds, tomàquet triturat, carn picada, all, sal i sucre... sí, sucre (el tomàquet és molt àcid i el sucre suavitza el sabor). Per matar l'acidesa del tomàquet, també es pot afegir una mica de llet). Vam tallar tots les hortalisses del sofregit en trossos ben petits i les vam cuinar durant una bona estona. després vam afegir el tomàquet i ho vam fregir tot. Vam afegir el sucre, la sal i un toc de pebre negre i el vam tastar per posar-lo al punt de sabor. Vam fregir la carn picada i la vam afegir als sofregit. Ho vam reservar i vam posar aigua a coure. quan va bullir, vam posar els macarrons i es am cuinar durant gairebé 10 minuts. Els vam escórrer, els vam posar al plat i els vam culminar amb una bona cullerada de salsa bolonyesa. Després, cadascú s'hi va posar al seu tupper formatge ratllat al gust. Estaven... Uuuuuuuuhmmmmmm!!