

# Paste cu sos ragu

written by Andreea



Paste cu sos ragu sunt acele paste care contin un sos cu carne de vita, legume, condimente si vin rosu. Aceste paste sunt perfecte pentru vremea aceasta, sunt satioase si absolut delicioase!

Sosul ragu nu este dificil de facut, doar ca necesita timp. Nu neaparat de adaugat ingrediente, ci de gatit. Mult, foarte mult! In functie de reteta, de gust si de ingrediente, acest sos ragu poate fierbe pe foc mic intre 2 si 4 ore. Dupa atatea ore de fiert, sosul devine consistent si matasos. Trebuie doar din cand in cand sa mai amestecati in el, cand va aduceti aminte, atat timp cat el se gateste.



## Paste cu sos ragu

Desi dureaza mai mult gatirea propriu-zisa a acestui sos, rezultatul este unul spectaculos! Noi, in general facem o portie mai mare de sos, pe care o impartim in portii mai mici, cat sa mancam o data la o masa. Portiile mici de sos merg la congelator, iar in momentul in care dorim sa servim paste cu sos ragum scoatem de la congelator si la incalzim.

La acest sos ragu puteti pune ce paste doriti voi, inclusiv spaghetti. Eu am decis sa folosesc paste Conchiglie de la Baneasa pentru ca sunt ca niste scoici, care, atunci cand sunt amestecate cu sos, pastreaza in carapacea lor mai mult sos.

Pe blog mai gasiti si alte retete cu paste precum: paste alla Norma, paste cu lamaie si salvie, paste la cuptor cu pesto si spanac.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 200 g paste Conchiglie Baneasa
- 500 g carne de vita tocata
- 2 linguri ulei de masline
- 2 cepe
- 2 morcovi
- 3 tije telina apio
- 3 catei usturoi
- 1 foaie dafin
- 1 crenguta rozmarin
- piper proaspat macinat
- 50 g pasta de rosii
- 300ml vin rosu
- 400 ml apa sau supa de vita
- 500 ml suc de rosii
- sare si piper
- parmezan proaspat ras



Ca sa va fie mai usor si sa nu pierdeti mult timp tocand atatatea legume, puteti sa le maruntiti pe toate cu ajutorul unui blender. In felul acesta va va fi mult mai usor cu tocatul si veti obtine un sos mai fin.



Intr-un blender puneti ceapa curatata, morcovii, tijele de telina, si usturoiul curatat. Porniti blenderul pana ce toate legumele sunt maruntite bine.

Intr-o tigaiie incapatoare sau intr-o oala cu fund dublu incingeti uleiul de masline. Peste ulei turnati toate legumele maruntite. Amestecati totul bine si lasati sa se gateasca la foc mic pentru 10 minute.



Peste legume adaugati carnea si mai gatiti inca 10 minute.



Adaugati vinul rosu, rozmarinul si foaia de dafin. Apoi adaugati sucul de rosii, apa sau supa de vita, sare si piper.



Asezati capacul pe tigaie sau pe oala si gatiti la foc foarte mic timp de 2 ore si jumatate, amestecand din cand in cand.



In caz ca apa scade prea mult, mai puteti adauga apa si sa continuati fierberea sosului.

Pregatiti pastele: asezati pe foc o oala mare cu apa si sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele cochiglie si lasati-le sa fiarba pentru 7 minute.



Cand pastele au fiert, adaugati-le peste sos si amestecati totul foarte bine.



Paste cu sos ragu

La final presarati parmezan proaspat ras.



Serviti fierbinte alaturi de un pahar de vin rosu.



Enjoy!