



Макарони со Рагу сос

Ова е класичен италијански рецепт идеален за секој семеен оброк кој може да го подготвите за само 20 минути. Благодарение на Делимано Експрес лонецот, целиот процес може да се заврши со користење на само една постапка. Дури и макароните се варат заедно со останатите состојки за побогат вкус.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 400 грама макарони
- 500 грама мелено месо
- 1 кромид
- 2 моркови
- 1 голем страк целер
- 1 главица лук
- 1 чаша црвено вино
- 4 супени лажици доматино пире
- 300 грама моцарела
- Вода колку да се покријат состојките

Ќе ви треба и:

- Сол и бибер

Чекор 1

Време е за сечкање: Ситно исечкајте ги морковите бидејќи на нив ќе им треба повеќе време да омекнат отколку на останатите состојки.

Исто така, исечкајте го и кромидот, лукот и целерот.

Чекор 2

Состојките ставете ги во експрес лонецот заедно со месото, доматино пире, виното, макароните, солта и биберот и покријте ги со вода.

Доволно е да ставите вода колку да ги покриете состојките бидејќи премногу вода ќе го направи сосот поредок.

Чекор 3

Затворете го лонецот и вклучете на највисока температура.

Кога ќе се подигне црвениот индикатор, намалете на ниска или средна температура и оставете да се готви 15 минути.

Ние готвиме на ниска температура.



Чекор 4

Ослободете го притисокот и можете да го отворите капакот.

Иако Рагу-то се вари заедно со макароните, за комплетен вкус, откако ќе биде готово ставете во тавата за печење и врз него ставете парчиња моцарела, па потпечете ги во рерна неколку минути.

Чекор 5

Послужете го ручекот и имате оброк за целото семејство.

Совет

Со Експрес лонецот подготвувате оброци за само неколку минути, а потоа не мора да миете неколку различни садови за готвење.

Дополнително, скробот кој го ослободуваат макароните додека се варат го згуснува сосот за рагуто.

Не додавајте повеќе вода отколку што ви е потребно!

Користени производи:



Експрес лонец



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk