



DOLMIO® Syksyinen Bolognese
RESEPTI

DOLMIO® Syksyinen Bolognese



AIKA 30 min
AINESOSAT 6 tuotetta
HENKILÖIDEN 4 x
MÄÄRÄ

DOLMIO® Syksyinen Bolognese

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Bolognese Classico -kastiketta
- 500 g naudanjauhelihaa
- 100 g vihreitä papuja, siistittyinä ja pilkottuina
- 1 iso porkkana kuutioituna
- 300 g spagettia
- 300 g lanttua kuorittuna ja kuutioituna

VALMISTUSOHJEET

1. Kuumenna iso kattila ja lisää jauheliha vähitellen niin, että se ruskistuu. Lisää porkkana, lanttu ja pavut ja keitä sekoittaen vielä 3-4 minuuttia.
2. Kaada päälle purkillinen DOLMIO® Bolognese Classico -kastiketta ja kuumenna kunnes seos on hautunut pehmeäksi. Vähennä lämpötilaa ja keitä miedolla lämmöllä 20 minuuttia. Sekoita silloin tällöin.
3. Tällä välin keitä spagettia kiehuvässä vedessä 10-12 minuuttia pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta huolellisesti, tarjoile 4 lämmitetylle lautaselle ja kaada päälle DOLMIO® Bolognese Classico -kastiketta.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta



Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta



Perinteinen perheystävällinen lasagne

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta



Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta