Penne z ragu bianco z rozmarynem

35

4

Składniki

- 500 g makaronu penne
- 300 g mielonej cielęciny
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 kawałek selera naciowego
- 1/2 marchewki
- 2 łyżki posiekanego rozmarynu
- 2 łyżeczki startej skórki z cytryny
- 100 ml oliwy
- 400 ml wytrawnego białego wina
- 100 g sera Pecorino Romano lub parmezanu
- 500 ml śmietany kremówki
- 1 pęczek natki pietruszki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Czosnek, cebulę, seler naciowy i marchewkę pokroić w drobną kostkę. Przełożyć składniki do miski, dołożyć skórkę z cytryny i rozmaryn. Dodać trochę soli i dokładnie wszystko wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, dodać składniki z miski. Następnie dołożyć mięso. Gdy się podsmaży, dolać wino. Kiedy odparuje, dolać śmietanę i dusić na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Pod koniec dodać starty ser, doprawić sos do smaku solą i pieprzem. Ugotować makaron według przepisu na opakowaniu. Po odcedzeniu przełożyć makaron na patelnię i dolać trochę wody pozostałej po gotowania makaronu. Wszystko dokładnie wymieszać. Przełożyć pastę na talerze. Posypać siekaną natką pietruszki.