Elvea, een feest uit Italië

Linguine al ragu

Ingredienten voor 4 Personen

1 teentje	look
1	rode ajuin
2 stengels	selder
0,50	prei
3	wortels
1 kg	varkens-rundsgehakt
150 ml	rode wijn
1 l	ELVEA Passata Natuur
350 g	linguine
1	vers kruidentuiltje
	Parmezaanse kaas
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

Snijd alle groentjes fijn en stoof ze aan in een scheutje olijfolie in een grote pot. Voeg na een paar minuutjes het gehakt toe en kruid het geheel met peper en zout.
Voeg vervolgens de rode wijn, de passata en het kruidentuiltje toe. Laat de saus een uurtje sudderen op een zacht vuurtje. Roer regelmatig.

Kook de linguine al dente in gezouten water en giet af. Meng de pasta daarna onder de saus (verwijder het kruidentuiltje).
Laat nog een paar minuutjes verder sudderen alvorens te serveren.
Werk af met geraspte Parmezaanse kaas.