RIGATONI RUBY À LA BOLOGNAISE

Cette sauce à la viande lentement mijotée complète bien ces pâtes à la portée de tous qui ne demandent qu'à être partagées. Cuisinez une quantité suffisante et débouchez une bonne bouteille de Petit Ruby Cabernet Édition Limitée.

ACCOMPAGNEMENT :
PETIT RUBY CABERNET ÉDITION LIMITÉE

Donne : 8 portions (8 tasses de sauce)

INGRÉDIENTS:

- 1 lb (chacun) bœuf et porc hachés
- 1 (chacun) gros oignon, carotte et tige de céleri, finement hachés
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à table origan séché
- 2 c. à thé romarin frais, haché
- 1/4 c. à thé piment fort broyé
- 1 boîte (28 oz) tomates broyées grillées ou régulières
- 2 tasses Édition Limitée Petit Ruby Cabernet
- 2 tasses bouillon de bœuf
- 1 morceau fromage Parmigiano Reggiano avec croûte (optionnel)
- 1/4 tasse persil frais, haché
- Sel et poivre
- 2 lb rigatonis ou pennes
- Fromage Parmigiano Reggiano râpé
- Huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION :

Faire dorer le bœuf et le porc dans un grand faitout à feu moyen. Ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, l'origan, le romarin et le piment fort broyé. Cuire en remuant fréquemment pendant 10 minutes.

Incorporez les tomates broyées, le vin rouge et le bouillon de bœuf; porter doucement à ébullition. Déposez la croûte du fromage dans la sauce. Faire mijoter à feu doux pendant 2 heures, en remuant à l'occasion. Incorporez le persil. Assaisonnez de sel et de poivre au goût.

Entre-temps, préparez les rigatonis selon les directives apparaissant sur l'emballage. Versez la moitié de la sauce dans une saucière. Mélangez les rigatonis avec le reste de la sauce, le fromage râpé et un filet d'huile d'olive au goût. Servir avec la sauce réservée et le fromage additionnel directement à la table.