



Paccheri al ragù napoletano

Grote paccheri met een langzaam gestoofde Napolitaanse vleessaus. Uren pruttelen geeft een diepe, zoete tomatensmaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	170'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr paccheri
500 gr rundvlees (schenkel of schouder), in stukken
200 gr varkensribbetjes
1 ui
3 teentjes look
700 gr passata (gezeefde tomaten)
12 cl rode wijn
3 eetlepel olijfolie
wat basilicum

60 gr geraspte parmezaan

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie en bak het rundvlees en de ribbetjes rondom bruin. Haal even uit de pan.
- 2.** Snipper de ui fijn en stoof zacht met de geperste look.
- 3.** Leg het vlees terug, blus met de rode wijn en laat de alcohol verdampen.
- 4.** Voeg de passata toe, breng op smaak met peper en zout en enkele basilicumblaadjes.
- 5.** Laat op heel zacht vuur minstens 2,5 uur stoven tot het vlees boterzacht is.
- 6.** Haal het vlees eruit (dat eet je apart of erbij) en houd de saus over.
- 7.** Kook de paccheri beetgaar in ruim gezouten water.
- 8.** Meng de pasta door de ragù en werk af met parmezaan en verse basilicum.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)