

Kycklingbolognese



Detta är ingen regelrätt bolognese då den inte innehåller morot, rotselleri eller vin, den innehåller istället palsternacka och balsamvinäger. Det som är viktigast är att det är ingen köttfärrsås utan det ska verkligen vara en ragu, en köttgryta som ska få koka under lång tid för att smakerna ska komma fram mer. Denna rätt är heller inte gjord på högrev som en bolognese ska vara utan på kycklingfärs, så på italienska skulle denna rätt heta "Pollo alla bolognese" eller kanske mer rätt vore "Pollo tritato alla bolognese". Receptet till denna hittade jag på [MittKök](#), under tiden jag letade efter receptet hittade jag flera bloggar med massvis med italienska recept så det kan eventuellt bli lite italienska veckor framöver.

500 gram kycklingfärs

1 gul lök

1 vitlöksklyfta

500 gram krossade tomater

1 msk tomatpuré

½ dl balsamvinäger

1 palsternacka

Finhacka lök och vitlök, riv palsternackan. Värm en stekpanna till högsta temperatur, bryn kycklingfärsen i olja ett par minuter till fin gyllene färg, ta ut den och stek lök, vitlök och palsternacka i olja ett par minuter tills löken börjar bli mjuk, den får inte ta färg. Häll tillbaka kycklingfärsen tillsammans med de krossade tomaterna, tomatpuré och balsamvinäger. Koka upp och låt sedan

grytan sjuda ett par timmar på låg värme under lock.

Koka pastan al dente och mot slutet håll över lite pastavatten i bolognesen för att få med lite stärkelse, lyft över pastan i grytan, rör om och servera med parmesan på toppen.