

**DIFICULTAD****TIEMPO**

1 hora y media

WEB

giuseppepino.com

ENLACE AL VÍDEO

[Episodio 3 – Fusollini alla Frankie](#)

GIUSEPPE CONSEJOS

- Divide el vino en dos partes, quedará la salsa más olorosa y con más sabor.
- Calcula el tiempo de cocción de la pasta para añadirla al final de la receta. Eso hará que todo se mezcle mucho mejor.
- Si quieres potenciar aún más el sabor, añade al final de la receta un poco de foie. No mucho, lo justo para que la salsa quede un poco más cremosa.

FUSILLONI ALLA FRANKIE

INGREDIENTES

- 400 grs de fusilloni
- 300 grs de carne de ternera
- 500 grs de tomates maduros y firmes
- 1 cebolla, 1 zanahoria y 1 rama de apio
- 1 vaso de vino tinto
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- Sal y Guindilla

ELABORACIÓN

- Picamos muy finita la cebolla, la zanahoria y el apio.
- Sofreímos con la cucharada de manteca hasta que vaya cogiendo un poco de color.
- Añadimos la carne picada y condimentamos con sal y guindilla al gusto.
- Cuando la carne se vaya haciendo, añadimos medio vaso de vino tinto y reservamos el resto. Dejamos evaporar a fuego medio.
- Agregamos los tomates pelados, sin semillas y picados. Vamos removiendo poco a poco sin aplastar mucho los tomates y dejamos reducir.
- Cuando la salsa vaya reduciendo, agregamos la segunda mitad del vaso de vino tinto.
- Rectificamos de sal, agregamos la pasta cocida y mezclamos.