



Sisilialainen pata

Aineet: 400 g naudan paistia
4 porkkanaa
1 varsiselleri
1-2 sipulia
3 dl lihalientä kuutiosta
3 dl punaviiniä
1 pieni prk tomaattisosetta
1 rkl fariinisokeria
suolaa
valkopippuria
1 ½ dl kierremakaronia
1 tlk viipaloituja herkkusieniä
persiljasilppua

Valmistus: 1. Suikaloi liha ja porkkanat
2. Hienonna sipuli ja leikkaa varsiselleri viipaleiksi
3. Ruskista lihasuikaleet padassa. Lisää joukkoon kasvikset ja anna niiden pehmetä hetken.
4. Lisää lihaliemi, punaviini ja mausteet. Anna ruoan kypsyä hiljalleen noin 20 minuuttia.
5. Sekoita joukkoon makaroni ja herkkusienet. Jatka kypsennystä vielä 10 minuuttia. Tarkista maku ja ripottele ennen tarjolle tuontia pinnalle persiljasilppua.