Espaguetis a la bolonyesa (textura modificada)

Ingredients (per a 2 racions)

120 g de pasta seca

100 g de ceba

90 g de carn picada de porc

100 g de tomàquet triturat

350 g de llet semidescremada

60 g d'aigua

2 c/s d'oli d'oliva verge extra

1 fulla de llorer

Sal

Pebre

Elaboració

1. Piqueu la ceba i sofregiu-la en una paella amb una cullerada d'oli. Afegiu-hi l'aigua i abaixeu el foc. Deixeu-la coure fins que quedi ben tova. Afegiu-hi la carn picada i el tomàquet triturat, salpebreu-ho i deixeu-ho coure a foc molt lent.

2. En una olla a part, coeu la pasta amb una fulla de llorer fins que quedi tova (coeu-la més del que és habitual). Retireu la fulla de llorer, escorreu la pasta i tritureu-la amb la llet, la sal, el pebre i una cullerada d'oli.

3. En un altre recipient tritureu la mescla de carn i salsa fins que no hi quedin grumolls.

4. En un plat serviu la pasta i a sobre, el triturat de salsa i carn.

5. Barregeu tots dos triturats abans de menjar-ho.

Recomanacions

És important que deixeu coure a foc molt baix la ceba perquè no es cremi i quedi ben tova, i perquè no quedin grumolls en el triturat final.