

SALSE E CONDIMENTI

Ragù alla bolognese

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Polpa di manzo tritata	300 g
Polpa di maiale tritata	300 g
Burro	80 g
Cipolle	3
Carote	2
Sedano	1 gambo
Pancetta grassa	160 g
Vino rosso	1 bicchiere
Latte	1 bicchiere
Brodo	1 bicchiere
Estratto di carne	1 puntina
Salsa di pomodoro	2 cucchiaini
Sale	
Pepe nero	

■ Preparazione

- 1 Tritate cipolle, carote, sedano e pancetta, ponete in un tegame insieme alle carni e mescolate. Fate sciogliere il burro in una padella, versatevi il composto e fatelo rosolare.
- 2 Aggiungete il vino e fatelo evaporare quasi completamente. Unite 1/2 bicchiere di brodo dove avrete sciolto una puntina di estratto di carne e fatelo ridurre a fuoco moderato.
- 3 Aggiungete un altro 1/2 bicchiere di brodo e fatelo ridurre di nuovo. Incorporate, un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro, il latte caldo e condite con sale e pepe appena macinato.
- 4 Portate a cottura in sobbollire mescolando ogni tanto. Ideale per paste asciutte.