

SALSE E CONDIMENTI

Ragù alla bolognese (versione 4)

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Polpa di maiale macinata	100 g
Polpa di manzo macinata	100 g
Prosciutto crudo tritato finemente	50 g
Burro	50 g
Pomodori maturi pelati privati dei semi e spezzettati (o pomodori pelati in scatola)	300 g
Cipolla	1
Carota piccola	1
Sedano	1 costa
Brodo	1 bicchiere
Vino rosso	1 bicchiere
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1** Pulite, lavate e tritate grossolanamente tutte le verdure, quindi amalgamate bene in una ciotola le carni macinate con il prosciutto tritato finemente.
- 2** Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite le carni con la pancetta e fate rosolare a fuoco moderato per 10 minuti, versate il vino rosso, fatelo evaporare per metà, unite le verdure tritate, i pomodori, sale e pepe e mezzo bicchiere di brodo caldo.
- 3** Incoperchiate, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per 2 ore, aggiungendo durante la cottura poco brodo per volta. Continuate la cottura fino a quando il sugo sarà molto ristretto.