SALSE E CONDIMENTI

Ragù alla bolognese (versione 5)

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI
6 persone

Ingredienti per 6 persone

Polpa di maiale macinata	**100 g**
Polpa di vitello macinata	**100 g**
Pancetta tritata 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**
Latte	**1 bicchiere**
Sale	
Pepe	

Preparazione

1. Pulite, lavate e tritate grossolanamente tutte le verdure, quindi amalgamate bene in una ciotola le carni macinate con la pancetta tritata 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 latte, fatelo evaporare per metà, unite le verdure tritate, i pomodori, sale e pepe e mezzo bicchiere di brodo caldo.
3. Lncoperchiate, 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.