

SALSE E CONDIMENTI

Salsa bolognese

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Prosciutto	50 g
Cipolla	1/4
Aglio	
Carota	1
Sedano	1 gambo
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Girello di bue	250 g
Funghi secchi	15 g
Vino rosso	10 cl
Polpa di pomodoro	200 g
Farina	1/2 cucchiaio
Prezzemolo	
Maggiorana	
Noce moscata grattugiata	1 pizzico
Sale	
Pepe nero	

■ Preparazione

- 1 Soffriggete in un tegame il prosciutto tritato con l'olio; appena imbondisce aggiungete un trito di cipolla, una punta d'aglio, un pezzetto di carota e sedano.
- 2 Mescolate e unite la carne macinata grossolanamente e i funghi ammollati, strizzati e tritati e mescolate ancora.
- 3 Versate il vino e aggiungete un trito di prezzemolo e maggiorana, condite con sale, pepe e 1 pizzico di noce moscata.
- 4 Quando il vino è completamente evaporato, unite la farina fuori dal fuoco, mescolate bene, date qualche secondo di cottura e aggiungete la polpa di pomodoro tritata

finemente.

5

Fate restringere la salsa a fuoco basso aggiungendo ogni tanto una cucchiata d'acqua. Ideale per paste asciutte, specialmente all'uovo.