

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- 1 cipolla
- latte (200ml)
- burro (150gr)
- 1 sedano
- 2 carote
- passata di pomodori (50gr)
- macinato di vitello (300gr)
- macinato di maiale (50gr)

Come si prepara

Pulire le verdure e tritare finissimi cipolla, sedano e carote.

Fondere il burro con l'olio e aggiungere il trito di verdure.

Far soffriggere a fuoco dolcissimo (girando spesso) per non meno di un'ora (le verdure dovranno essere cotte ma non croccanti) e, se si asciugano, aggiungere un filo di vino caldo.

Aggiungere la carne dopo averla sgranata con cura in una ciotola. Mescolare spesso facendola rosolare.

Cuocere per circa 2 ore aggiungendo di tanto in tanto (ogni volta che la carne sembrerà asciugarsi) un filo di vino e uno di latte.

Aggiungere il pomodoro, salare e continuare la cottura per almeno un'altra ora

Difficoltà: 2

Tempo: 140

Tabella nutrizionale

Valore energetico	230 kcal 963 kJ
-------------------	--------------------



Tags

occasioni speciali, salse, basi, new, feste, tradizionale, Condimenti, Ragù alla bolognese, mediterraneo

