Ragù alla bolognese
 Inviato da Patty
Altra ricetta tipica: il ragù alla bolognese
Ingredienti:
 - 100 gr pancetta macinata
 - 200 gr macinato di maiale
- 400 gr macinato bovino
- 1/2 cipolla tritata
- olio extra vergine
- 1 bottiglia di passata di pomodoro
- sale
 - pepe
Preparazione:Anche se la ricetta tradizionale prevede il classico trito di odori (sedano carota e cipolla) io lo preferisco
con solo la cipolla. Quindi mettere sul fuoco un tegame, meglio se antiaderente e versare sul fondo dell'olio extra vergine
d'olia dove farete soffriggere la cipolla, muovendola spesso e stando attenti a non bruciarla perché altrimenti diventa
tutto amarognolo! Quando la cipolla è un po' appassita, aggiungo la pancetta tritata e rimescolo finché non è cotta e ben
spezzettata (non mi piacciono quei ciccioli enormi nel ragù!).A questo punto aggiungo il macinato di maiale e rimescolo
spezzettandolo finché non è cotto.
Come ultima carne aggiungo il macinato bovino e solito procedimento. Quando la carne è cotta aggiungo sale e
pepe.Per ultima verso abbonante passata di pomodoro fatta in casa, aggiungo anche un po' d'acqua a fuoco basso lo
faccio cuocere il più possibile (anche 2 o 3 ore). Se si addensa troppo aggiungo un po' d'acqua calda.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:01