

SALSE E SUGHI

Ragù alla bolognese casalingo

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 150 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 300 gr
PANCETTA FRESCA dolce - 100 gr
VINO ROSSO (Sangiovese secco) - 100 ml
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
CONCENTRATO DI POMODORO 5
cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In un tegame di coccio, fate soffriggere la pancetta e le verdure in poco olio.



- 2 Quando le verdure saranno ben rosolate, unite la carne di manzo tritata e continuate a rosolare.



- 3 Non appena la carne risulterà ben rosolata, irrorate con il vino rosso, preferibilmente Sangiovese secco e lasciatelo evaporare.



- 4 Unite, quindi, il concentrato di pomodoro, regolate di sale e pepate.



5 Aggiungete, infine, un bicchiere di brodo di carne e continuate la cottura a fuoco basso per un paio d'ore.

