

SALSE E SUGHI

# Ragù classico bolognese

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

300 g di cartella di manzo  
150 g di pancetta distesa  
50 g di carota gialla  
50 g di costa di sedano  
50 g di cipolla  
5 cucchiaini di salsa di pomodoro oppure 20 g di concentrato triplo di pomodoro  
1/2 bicchiere di vino bianco o rosso  
1 bicchiere di latte intero.

## UTENSILI NECESSARI

tegame di terracotta di diametro circa 20 cm  
cucchiaio di legno  
coltello a mezzaluna.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti



2 Sciogliere nel tegame la pancetta tagliata a dadini e tritata con la mezzaluna; aggiungere le verdure ben tritate con la mezzaluna e lasciarle appassire dolcemente;





3 Aggiungere la carne macinata e lasciarla, mescolando, fino a che "sfrigola".



4 Mettere il 1/2 bicchiere di vino e il pomodoro allungato con poco brodo e lasciar sobbollire per circa 2 ore aggiungendo, un po' alla volta, il latte e aggiustando di sale e pepe nero.



- 5 facoltativa ma consigliabile l'aggiunta, a cottura ultimata, della panna di cottura di un litro di latte intero.

Questo è il risultato .



## NOTE

La ricetta del "Ragù classico Bolognese" è stata depositata presso la Camera di Commercio di Bologna dall'Accademia Italiana della Cucina il 17/10/1982.