

SALSE E SUGHI

Ragù alla bolognese

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Non un semplice buon ragù ma IL ragù, quello alla bolognese, quello, tanto per intenderci, che va ad arricchire lasagne, pasta fresca e cannelloni.

Cosa ci vuole? Tanta tanta pazienza perchè come tutte le cose buone è necessario del tempo per prepararle, in questo caso ancora di più perchè il vero ragù alla bolognese deve cuocere piano e a lungo.

Provatelo, ne vale davvero la pena!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 1,2 kg

CIPOLLE 150 gr

CAROTE 150 gr

SEDANO 150 gr

PANCETTA 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

POMODORO PELATO 900 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

VINO BIANCO 300 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la pancetta, come preferite a mano o con il tritatutto. Trasferitela in un tegame in ghisa o in terracotta, accendete il fuoco basso e fate sciogliere il grasso della pancetta.



- 2 Nel frattempo tritate finemente le verdure, quindi unitele al tegame insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva e fatele stufare dolcemente.



3 Quando le verdure sono ben appassite e risultano morbide, aggiungete la carne macinata, aumentate leggermente l'intensità del fuoco e fatela rosolare in modo uniforme.



4 Quando la carne sfrigola vivacemente ed è ben colorata, aggiungete il vino, aumentate ancora l'intensità della fiamma e fate evaporare la parte alcolica del vino stesso.



- 5 Se notate che la carne e la pancetta hanno rilasciato un quantitativo eccessivo di grasso per i vostri gusti, nulla vi vieta di rimuoverne una parte.



- 6 E' ora il momento di aggiungere i pomodori pelati frullati o la passata, se preferite, aggiustate di sale, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per almeno due ore.





- 7 Al termine della cottura, aggiungete un bicchiere di latte, mescolate e spegnete il fuoco. Il ragù è pronto per le lasagne più buone che abbiate mai provato.

