

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

TEMPO DI PREPARAZIONE

●○○
15 minuti

TEMPO DI COTTURA

●●○
2 ore e 20 minuti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★☆☆
medio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 grammi di macinato di manzo (o di vitello)
- 100 grammi di pancetta di maiale (o di prosciutto crudo)
- mezzo bicchiere di vino rosso
- un bicchiere di latte
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- una cipolla
- una carota
- una costa di sedano
- brodo di pollo (o di dado)
- sale e pepe q.b.

