

# 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.

1



Taglia a pezzi piccolissimi una cipolla, una carota e una costa di sedano.

2



Taglia la pancetta (o il prosciutto crudo) a dadini.

3

Metti a bollire dell'acqua con il dado per il brodo.



4

In una padella metti un cucchiaino di olio e quando è caldo metti la pancetta. Fai cuocere per qualche minuto poi togli la pancetta e mettila da parte.



5

In un'altra padella fai scaldare un po' di olio e poi aggiungi la cipolla. Quando vedi che è diventata gialla, aggiungi anche carota e sedano tritati.



6



Quando le verdure sono ben cotte, aggiungi la carne macinata e mescola a fuoco alto, per farla rosolare bene.

7

Aggiungi la pancetta. Mescola per qualche minuto e poi versa mezzo bicchiere di vino rosso e fai sfumare.



8



Metti un cucchiaino di concentrato di pomodoro e mescola.

9



Versa un po' di brodo nella padella, abbassa il fuoco e mescola bene. Lascia cuocere per un'ora, aggiungendo brodo se la salsa si asciuga troppo.

10

Versa un bicchiere di latte e continua a mescolare: se vedi che il ragù diventa troppo denso, aggiungi il brodo. Lascia cuocere almeno un'altra ora.

