

RAGÙ ALLA BOLOGNESE 1

Ingredienti:

- manzo, vitello e maiale,
- pancetta,
- burro,
- cipolla,
- carota,
- sedano,
- pepe,
- sale,
- brodo,
- conserva di pomodoro.

La carne può essere anche di tre qualità, manzo, vitello e maiale, ma il manzo deve tuttavia predominare.

Passate tre etti di carne alla macchinetta insieme con la pancetta, e intanto fate rosolare nel burro abbondante un trito finissimo di cipolla, carota e sedano.

Quando sarà dorato, aggiungetevi la carne e fatela rosolare bene aggiungendo pepe e sale.

Gettate adesso nella casseruola un bicchiere di vino rosso e lasciatelo evaporare, poi versate in due riprese nel ragù un ramaiolo di brodo e un cucchiaino colmo di conserva di pomodoro, facendo cuocere piano.

Si può bagnare il ragù con latte invece che col brodo e viene allora più delicato e si può anche, verso la fine, aggiungervi fegatini e rigaglie, prima cotti nel burro, e una manciata di funghi secchi prima rinvenuti in acqua tiepida e tritati grossolanamente.

Tutte queste varianti e queste aggiunte sono ammesse e il ragù è tanto migliore quanto più ricco di alimenti.