

RAGÙ ALLA BOLOGNESE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di polpa di manzo tritata
- 300 g di polpa di maiale tritata
- 80 g di burro
- 3 cipolle
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 160 g di pancetta grassa
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di brodo
- 1 puntina di estratto di carne
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- sale
- pepe nero

Tritate cipolle, carote, sedano e pancetta, ponete in un tegame insieme alle carni e mescolate.

Fate sciogliere il burro in una padella, versatevi il composto e fatelo rosolare.

Aggiungete il vino e fatelo evaporare quasi completamente.

Unite 1/2 bicchiere di brodo dove avrete sciolto una puntina di estratto di carne e fatelo ridurre a fuoco moderato.

Aggiungete un altro 1/2 bicchiere di brodo e fatelo ridurre di nuovo.

Incorporate, un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro, il latte caldo e condite con sale e pepe appena macinato.

Portate a cottura in sobbollire mescolando ogni tanto.

Ideale per paste asciutte.