

RAGÙ ALLA BOLOGNESE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di polpa di manzo tritata
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- sale
- pepe

Tritate cipolla, sedano, carota, metteteli insieme alla carne in una casseruola con due cucchiaini d'olio e il burro, regolate sale e pepe.

Mescolate e cuocete a fuoco basso per alcuni minuti.

Quando le verdure sono ammorbidite e la carne comincia a prendere colore versate il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua.

Cuocete piano e coperto per un'ora e mezzo aggiungendo se necessario un po' d'acqua calda.

Questo ragù può essere di carne mista, arricchito con funghi.