

Ragù bolognese

 6 persone  20 minuti  180 minuti

Ingredienti

150 g di polpa di manzo; 150 g di polpa di vitella da latte; 150 g di polpa di maiale; 100 g di prosciutto dolce; 50 g di burro; 50 gr. di olio extravergine di oliva; 1 bicchiere di vino rosso; 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro; 1 lt. di brodo di carne; 1 cipolla; 2 costa di sedano; 3 piccole carote; sale e pepe

Macinate insieme la polpa di bovino e quella di maiale. Tritate finissimo il prosciutto insieme alla cipolla, al sedano e alla carota. Scaldate il burro in un tegame, unitevi l'olio e fatevi appassire dolcemente il trito di prosciutto e di verdure. Proseguite la rosolatura per in modo che la cipolla cuocia lentamente senza bruciacchiarsi e il prosciutto si fonda perfettamente. Solo a questo punto unite la carne macinata sminuzzandola bene, rialzate la fiamma e continuate la rosolatura, mescolando spesso, fino a quando la carne si sarà asciugata e colorita. Insaporite con sale e pepe e bagnate con il vino. Appena è sfumato, unite il brodo nel quale avrete fatto stemperare il concentrato di pomodoro. Fate riprendere rapidamente il bollore, quindi abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per due ore abbondanti.

n.b.

questa ricetta è il frutto di approfondite ricerche ed analisi eseguite in collaborazione con ristoratori, cuochi e signore rigorosamente bolognesi che hanno fornito, ciascuno, una propria versione della regina dei sughi per la pasta che si può preparare in 1000 e 1 modi, ma che regala sempre una sensazione unica di gusto e di raffinatezza. La versione fornita in questa ricetta, può definirsi "classica" per la sua semplicità e tipicità degli ingredienti utilizzati!