



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



RAGU' DI CARNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI:

Olio E. V. d'Oliva Gr 50
Pancetta Fresca Gr 100 (salata)
Sedano Fresco Gr 50 (sporco)
Carota Fresca Gr 50 (sporca)
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)
Carne di Manzo Gr 500 (Cartella, Collo o Polpa di Spalla)
Vino Rosso Secco dl 2
Doppio Concentrato di Pomodoro Mutti Gr 150
Sale Q.B.
Noce Moscata Q.B.
Alloro Fresco 1 (foglia)

PROCEDIMENTO:

Fate rosolare il sedano, la carota e la cipolla assieme alla pancetta, se serve aggiungere i 50 grammi d'olio di oliva, fino a quando sentirete un odore unico e non più i vari odori che avete sentito all'inizio.

Aggiungere la carne tritata grossa e farla rosolare a fuoco alto fino a quando non si sarà uniformata all'altro odore.

Bagnare con tutto il vino rosso e abbassando la fiamma farlo evaporare completamente. Aggiungere il concentrato di pomodoro e mescolare pazientemente fino a quando si sarà completamente amalgamato a tutta la carne.

Aggiungere un litro e mezzo di acqua, la foglia di alloro e far cuocere a fuoco molto lento fino a quando si sarà quasi addensato.

Non deve essere asciutto e non deve essere brodoso, deve essere di consistenza omogenea.

Poco prima di spegnere il fuoco aggiungere il sale e una grattugiata di noce moscata.

Quando sarà a temperatura ambiente, riportare sul fuoco basso e fare ribollire per altri 5 minuti, adesso è pronto per essere usato.

