

RAGU' BOLOGNESE

Ingredienti

Polpa di manzo macinata, olio, burro, prosciutto crudo tritato, sedano, carote, cipolla, vino bianco secco, latte, salsa di pomodoro, pepe.

Preparazione

Tritare finemente il sedano, la carota e la cipolla, friggere in olio e burro.

Quando il condimento diventa schiumoso, aggiungere il prosciutto e la carne. Lasciare rosolare bene ma senza far seccare.

Aggiungere il vino bianco e continuare la cottura fino ad assorbimento.

Aggiungere il latte quanto basta a coprire la carne e continuare la cottura fino ad assorbimento.

Aggiungere la salsa di pomodoro, non troppo densa, e completare la cottura di 1 ora ½.

Insaporire con il pepe.