

## **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.*