



Las recetas de Casabase

RAGÙ A LA BOLOÑESA

PRODUCTOS ITALIANOS ARTESANALES



VENTA Y DEGUSTACION

RAGÙ A LA BOLOÑESA

Ingredientes (para 4 personas):

300 gr. de carne picada (pito de ternera)

150 gr. de pancetta Italiana picada

50 gr. Zanahoria

50 gr. Cebolla

50 gr. Apio

30 gr. de tomate concentrado

1/2 vaso de vino blanco seco

Romero, tomillo, laurel y salvia (frescas)

Sal y pimienta negra.

Aceite virgine extra.

Poner en una olla dos cucharas de aceite, la pancetta picada, el apio, la zanahoria y cebolla cortadas en daditos y dejar sofreír a fuego medio hasta que todo se dore. Añadir la carne y mezclar bien hasta que esta no este cocida teniendo cuidado para que no se quemé.

Añádele ahora el vino blanco y pon todo a fuego alto para que evapore todo el alcohol. Si ya no se huele el alcohol significa que ha evaporado todo.

Ponemos el tomate concentrado y mezclamos hasta que este todo bien amalgamado añadiendo sal y pimienta negra molida al momento.

Poner ahora la cocción a fuego muy bajo.

Aparte tenemos preparadas las aromáticas que hemos atado juntas con un hilo de cocina. Echamolas en la olla y las dejamos dentro 40 min. A los 40 min sacamos las aromáticas y dejamos cocinar la salsa para 2 horas y media mas a fuego muy bajo con la tapa y mezclando de vez en cuando.

¡ESTA ES LA SALSA A LA BOLOÑESA PERFECTA!

**Receta depositada en la Camera de Comercio de Bologna en el 1982.*

CASABASE. CALLE DEL DR. CASTELO 8, 28009 - MADRID

+34 689.746.604 - INFO@CASABASE.ES - WWW.CASABASE.ES - f @

