



RAGU' ALLA BOLOGNESE - SALSA BOLOÑESA



La salsa boloñesa es una salsa típico, famoso en Emilia Romagna.

Ingredientes:

250 gr carne de res picada

250 gr de carne de cerdo picada

100 gr de tocineta dulces

1 zanahoria, 1 cebolla cabezona 1 tallo de apio

30 gr triple concentrado tomate

3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Pimienta negra molida al gusto

1 vaso de buen vino tinto

Caldo de carne 250 ml

50 gr de mantequilla

1 vaso de leche fresca entera

Sal Q. B.

Preparación:

El primer paso para preparar la salsa boloñesa es pelar la cebolla y la zanahoria, a continuación, quitar los filamentos al apio y cortar los 3 ingredientes finamente (1-2). En una sartén de bordes altos, colocar el aceite de oliva y la mantequilla (3),



Luego, una vez derretida la mantequilla, añadir las verduras picadas (4) y dejar que se dore, revolviendo. Mientras tanto, picar finamente la tocineta y luego añadirla a la carne picada (5); verter en la olla (6)



y dejar cocer hasta que la carne se dore, revolviendo de vez en cuando (7). A continuación, añadir el vino tinto (8) y dejar que se evapore, y luego fundir el tomate concentrado triples en un poco de caldo (9)



y añadir a la carne (10); revuelva, agregue la sal y cocine la salsa durante media hora a fuego lento, añadiendo, siempre siervo y poco a poco, el caldo restante (11) y, a continuación, por último, la leche (12).



Cuando la salsa esté lista, añadir sal y pimienta al gusto. El acompañamiento perfecto para la salsa boloñesa es definitivamente talliarine de huevo frescos, una pareja a lo largo de Emilia, un éxito garantizado! Al momento de servir los talliarine con salsa de carne, traer a la mesa el queso parmesano rallado, para que sus huéspedes pueden espolvorear sobre la pasta al gusto.