



Ragù alla bolognese (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

RAGÒ A LA BULGNÀ ISA)

primi piatti - maiale - manzo - condimento - Emilia Romagna

Ingredienti

200 g polpa di maiale tritata  
200 g polpa di manzo tritata  
100 g di pancetta sminuzzata  
50 g di salsiccia sbriciolata  
1 cipolla - 1 carota - 1 costa di sedano  
mezzo bicchiere di vino rosso , 2 cucchiari salsa di pomodoro , 500 g pomodori pelati  
sale e pepe qb.

Soffriggere in olio le verdure tritate e la pancetta. Quando il soffritto comincia a dorarsi, unire tutte le carni e fare rosolare unendo un poco di latte (facoltativo).

Unire poi il vino e fare sfumare, salare e pepare.

Unire quindi la salsa di pomodoro, i pomodori strizzati, il loro sugo e un bicchiere di acqua calda e portare a bollore. Fare bollire a fiamma bassa per circa 3 ore.

Ultimato il ragù unire 1 noce di burro.