Salsa alla bolognese

Ingredienti

1 kg di carne di bovino adulto macinata (oppure 2 parti di carne di bovino adulto e una di maiale)

1,6 kg di pomodori pelati

140 g di concentrato di pomodoro

100 g di pancetta o lardo di maiale

100 g cipolla

100 g carota

100 g costa di sedano

30 g di funghi secchi

50 g di burro

100 g di olio ex. d'oliva

300 ml di vino rosso

2 foglia di alloro,

noce moscata qb

Sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Mettere ad ammollare i funghi in un bicchiere di acqua tiepida.

2. Mondare e lavare le verdure.

3. Tritare la mirepoix con un coltello o l'ausilio di un robot da cucina.

4. Tritare il lardo ed i funghi dopo averli strizzati.

5. In una casseruola scaldare l'olio e il burro, aggiungere il lardo e lasciare sciogliere.

6. Unire la mirepoix e lasciare appassire dolcemente.

7. Unire la carne macinata, fare rosolare a fiamma vivace girando spesso e bagnare con il vino.

8. Una volta evaporato il vino aggiungere i funghi, il concentrato di pomodoro, la foglia di alloro e una spolveratina di noce moscata, infine i pomodori pelati passati.

9. Regolare la densità della salsa con acqua calda e aggiustare di sale e pepe.

10. Lasciare cuocere la salsa bolognese facendola sobbollire per circa un'ora e mezza e mescolando di tanto in tanto.

Consigli & curiosità

a) Riducendo la quantità di grassi si ottiene una salsa altrettanto buona, ma meno grassa.

b) Per una salsa più saporita sostituire metà polpa di manzo con altrettanta polpa di maiale oppure tra carne di maiale e salsiccia fresca.

c) E' possibile sostituire i pelati con circa 100 g di concentrato di pomodoro e aggiungendo circa ½ litro di acqua calda .

d) Salsa di origine emiliana, ottima per i primi piatti: pasta fresca, lasagne , ecc.

Ricetta dello Chef A. Solillo