
Ragù; alla Bolognese

Dodano: 2008-03-11 20:15:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1704 razy.

0,5 kg miesa mielonego

1 cala cebuka

2 marchewki

1 seler

2 listki laurowe"alloro"

sol, pieprz

olej

szklanka wina najlepiej czerwonego wytrawnego jak nie ma moze byc i biale

2-3 puszki pomidorow najlepiej zmiksowanych-i na koniec 1 mala kosteczke rosolku

Najpierw przygotowujemy "soffritto"-znaczy zapachy ziemi marchew ,cebula seler siekamy (ja osobiscie polecam a robie to od 15 lat o przekrece przez maszynke o zmiksuje razem z olejem -okolo 2/3 szklanki oleju)Podsmarzamy razem z listkiem laurowym dodajemy pieprz ,sol,i czekamy az zacznie ladnie pachniec (sie czuje zapach cebulki)-wkladamy mieso i przez jakis czas mieszamy .polecam miec w domu lyzke drewniana kiedys byly takie w cepelii-,nastepnie wlewamy wino odzekamy kilka minut i na koniec pomidory i tak sie zaczyna proces gotowania solu w polsce nazywany "sos bolonski" we wloszech" alla bolognese"-mamy gotowac do momentu gdy na wierzchu zacznie pojawiac sie wielkie oko z tluszczu i zapach zacznie wiercic dziury w zoladku i da znac o glodzie-mozemy tez sprubowac na chleb gdy jest malo soli dodajmy tylko kosteczke rosolowa i maly zabek masla . Ten sos jast wspanialy wlosi jedza do makaronu,przygotowuja lasagne,fettucine ,rigatony(grube rurki)-To danie mysle bedzie smakowalo .

Nadesłał: Sora Dora -kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>