
Ragù; alla Bolognese

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1647 razy.

0,5 kg mięsa mielonego

1 cała cebula

2 marchewki

1 seler

2 listki laurowe "alloro"

sol, pieprz

olej

szklanka wina najlepiej czerwonego wytrawnego jak nie ma może być i białe

2-3 puszki pomidorów najlepiej zmiksowanych-i na koniec 1 mała kosteczka rosółki

Najpierw przygotowujemy "soffritto"-znaczy zapachy ziemi marchew, cebula seler siekamy (ja osobiście polecam a robię to od 15 lat o przekreśle przez maszynkę o zmiksuje razem z olejem -około 2/3 szklanki oleju) Podsmarżamy razem z listkiem laurowym dodajemy pieprz, sol, i czekamy aż zacznie ładnie pachnieć (się czuje zapach cebulki)-wkładamy mięso i przez jakiś czas mieszamy. polecam mieć w domu łyżkę drewnianą kiedyś były takie w cepellii-, następnie wlewamy wino odzokamy kilka minut i na koniec pomidory i tak się zaczyna proces gotowania sosu w Polsce nazywany "sos bolonski" we Włoszech "alla bolognese"-mamy gotować do momentu gdy na wierzchu zacznie pojawiać się wielkie oko z tłuszczu i zapach zacznie wiercić dziury w zółtku i da znać o głodzie- możemy też spróbować na chleb gdy jest mało soli dodajemy tylko kosteczkę rosółki i mały zabek masła. Ten sos jest wspaniały Włosi jedzą do makaronu, przygotowują lasagne, fettucine, rigatony (grube rurki)-To danie myślę będzie smakowało.

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