

Spaghetti alla bolognese



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
120 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Spaghetti o tagliatelle (non freschi)

Circa 50g di parmigiano

Per il ragu' alla bolognese:

1 cipolla media

1 grossa carota

2 gambi di sedano

3 cucchiaini di olio d'oliva

500g di stinco di manzo

1 grossa noce di burro

2 spicchi d'aglio

500ml di passata di pomodoro

2 foglie di alloro fresco

200ml/1 bicchiere di vino bianco

200ml di brodo di verdure o di pollo

250ml di latte

Sale e pepe nero

Istruzioni per la preparazione

1. Pelare la cipolla e la carota. Spuntare i gambi di sedano. Usando il disco per affettare grosso, affettare le verdure. Occorrono quantità pressoché pari di ciascuna verdura. Mettere da parte le verdure preparate e iniziare a soffriggere la carne.

2. Versare l'olio a cucchiaini nella padella, a fuoco vivo. Aggiungere la carne e



distribuirli bene con il cucchiaino di legno. Lasciarla cuocere per 3-4 minuti senza mescolarla, fino a quando inizia a dorarsi sulla parte sottostante.

3. Girare la carne con il cucchiaino di legno e lasciarla dorare in modo analogo sul lato opposto, rompendo se necessario i grumi con il dorso del cucchiaino.

Quando la carne e' ben cotta, prendere un cucchiaino forato e trasferirla in una scodella o un piatto, tenendola accanto al fornello. Abbassare la fiamma.

4. Aggiungere il burro nella padella. Aggiungere cipolla, carota, sedano e un generoso pizzico di sale, quindi incorporarli insieme al burro raschiando tutta l'eventuale carne aderita sul fondo della pentola. Coprire con il coperchio e lasciare cuocere a fuoco molto lento le verdure, per 10 minuti circa, mescolando di tanto in tanto fino a quando saranno tenere.

5. Pelare l'aglio e tritarlo molto finemente. Aggiungerlo nella pentola e friggere il tutto per altri 1 – 2 minuti.

6. Ora unire la passata di pomodoro e le foglie di alloro, condendo con del pepe. Mescolare bene. Versare nuovamente la carne nella pentola e aggiungere il bicchiere di vino e il brodo. Versare il latte. Quando la miscela inizia a sobbollire, coprire con il coperchio e tenere la fiamma al minimo, per una cottura molto lenta. Mescolare di tanto in tanto. Lasciare sobbollire per almeno un'ora, o preferibilmente 2 ore.

7. Infine, cuocere la pasta in acqua salata, seguendo le istruzioni sulla confezione.

8. Servire con il ragu' e del parmigiano.