

RAGU ALLA BOLOGNESE (ricetta originale depositata)

- 300 g polpa macinata di manzo (cartella oppure pancina, fesone di spalla o fusello)
- 150 g pancetta
- 100 g passata di pomodoro
- 50 g carota
- 50 g sedano
- 30 g cipolla
- vino bianco secco
- latte
- brodo di carne

olio extravergine di oliva

- sale
- pepe

Durata: 2 h 30 min

Livello: Medio

Dosi:

Preparazione

- 1

Scoprite con noi come cucinare la ricetta base del ragù tradizionale, per preparare primi piatti indimenticabili seguendo la preparazione classica Tritate la pancetta; mondate sedano, carota e cipolla e tritate anch'essi in dadini molto piccoli (brunoise).

Guarda la foto

- 2

Sciogliete la pancetta in una casseruola con 3 cucchiari di olio; unite le verdure e fatele appassire dolcemente. Aggiungete poi la carne e rosolatela per 5'.

Guarda la foto

- 3

Sfumate la carne con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.

Guarda la foto

- 4

Aggiungete anche la passata di pomodoro e mescolate per 2'. Coprite la carne a filo con il brodo e mezzo bicchiere di latte. Fate cuocere per circa 2 ore, 2 ore e 30', bagnando ogni tanto con altro brodo e aggiustando di sale e pepe.

Guarda la foto

- [basi di cucina](#)

RAGU ALLA BOLOGNESE (ricetta originale depositata)

- [ragù](#)
- [ricetta regionale](#)
- [ricette della tradizione](#)
- [ricette regionali](#)
- [ricette tradizionali](#)

• [Stampa](#)

-
-
-

Play
0:38
/
0:42

Fullscreen
Mozzarella in carrozza con pomodori e pesche

Top Stories

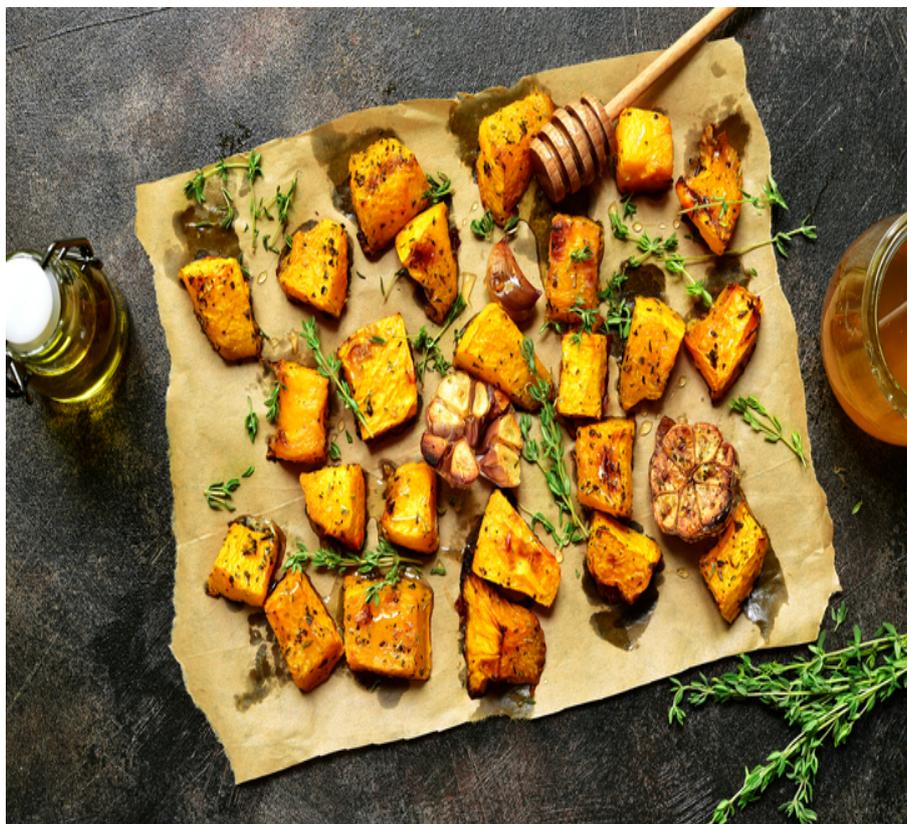


Brand Mag

RAGU ALLA BOLOGNESE (ricetta originale depositata)

[L'ingrediente più versatile in cucina? La ricotta!](#)

[News](#)



di [Giorgia Di Sabatino](#) Contributor

[5 verdure autunnali da cuocere in forno](#)

[Tutorial](#)

RAGU ALLA BOLOGNESE (ricetta originale depositata)



di [Redazione](#)

[La dieta di Maria Antonietta: come perdere 10 Kg mangiando la torta](#)

[News](#)