

SALSA ALLA BOLOGNESE

Ingredienti per 10:

kg.0,1 pancetta tesa
kg.0,1 brunoise (carote, sedano, cipolla)
1 spicchio d'aglio
kg.0,03 funghi secchi
kg.0,125 polpa di manzo
kg.0,125 polpa di maiale
kg.0,01 concentrato di pomodoro
dl.1 vino rosso
kg.0,02 farina bianca
kg.0,2 pomodori pelati
qb mazzetto aromatico
dl.3 fondo bruno
qb sale e pepe
qb noce moscata

Procedimento:

Tagliare la pancetta a dadini molto piccoli e farla appassire con la materia grassa in casseruola.

Unire la brunoise di verdure, l'aglio e lasciare rosolare.

Aggiungere i funghi secchi spugnati e tritati e le carni macinate. Rosolare e lasciare insaporire bene le carni nel fondo aromatico, unire il concentrato di pomodoro, bagnare con il vino e lasciare evaporare quasi completamente.

Unire la farina e farla assorbire. Completare con la salsa di pomodoro e dopo qualche minuto bagnare con il fondo e aggiungere il mazzetto aromatico.

Lasciare brasare per 3 ore a fuoco dolce.

E' possibile sostituire il fondo bruno con brodo da estratto di carne.