

Ragú alla bolognese

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 250 cc

Cebolla: 1 Unidad

Agua: 50 cc

Caldo: 150 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Vino blanco seco: 120 cc

Carne magra: 650 g

Apio: 2 Tallos

Sal y Pimienta: A gusto

Extracto De Tomate: 2 cdas.

Panceta: 280 g

Opción II

Chocolate derretido: 280

Varios

Tagliatelle: 500 g

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Preparación de la Receta

- Pique la carne y la *panceta*.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en *brunoise*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Diluya el concentrado de *tomate* con el agua.
- En una *cacerola* de barro dore la *panceta*.
- Agregue las verduras para que suden.
- Incorpore la carne y cocine durante 3 minutos
- Vierta el vino y deje evaporar el líquido.
- Condimente con la sal, la pimienta y el concentrado de *tomate*.
- Añada el caldo, cuando rompa el hervor agregue la leche en tres veces.
- Cocine a fuego bajo durante 2 horas.

Tagliatelle

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y mezcle con el ragú y el parmesano rallado.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ragu-alla-bolognese>