

***BOLOGNESE***

## *un po 'della mia esperienza cucinando*

*La pasta alla bolognese è uno dei miei primi piatti preferiti, questa è la prima volta che ho mangiato ragù alla bolognese fatto da me e sono davvero molto soddisfatta di come l'ho preparato ;) I ragù di carne sono di due tipi: uno preparato con pezzi di carne interi, che vengono cotti a lungo e molto lentamente nel sugo per poi essere serviti come secondo piatto e utilizzare la salsa per condire la pasta (tipo ragù genovese), o un altro tipo, preparato con la carne tritata. A questo secondo tipo di ragù appartiene la ricetta del ragù alla bolognese. Il sugo alla bolognese è tradizionalmente servito con le tagliatelle all'uovo, ed io l'adoro.*

# COME CUCINARE

***Gli spaghetti alla bolognese sono un piatto della tradizione emiliana preparato con il classico ragù alla bolognese: un vero trionfo di sapore, dalla preparazione laboriosa ma piuttosto semplice, con carne tritata, pancetta, vino rosso, salsa, brodo e verdure che si uniscono in un sugo sopraffino. Provatelo anche in versione lasagna. Come fare gli spaghetti alla bolognese i fantastici spaghetti alla bolognese si preparano lessando al dente gli spaghetti dopo aver preparato il classico ragù con sedano, carota, cipolla, olio, carne macinata, vino, salsa e aromi. Successivamente si uniscono spaghetti e ragù e si condisce con origano e basilico.***

# INGREDIENTI

- *600 gr di carne macinata di manzo ( non troppo magra)*
- *250 gr di carne macinata di maiale ( non troppo magra)*
- *700 ml di passata di pomodoro densa + acqua*
- *1 cipolla bianca piccola*
- *70 gr di sedano*
- *70 gr di carota*
- *3 cucchiaini di olio extravergine*
- *100 ml di vino rosso (bene anche il bianco)*
- *50 ml di latte intero*
- *1 rametto di rosmarino fresco (facoltativo)*
- *sale*
- *pepe*