

Spaghetti alla bolognese - Pasta



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
10 min



Tempo di cottura
2 h e 20 min



Calorie a porzione
580 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

320 g di Spaghetti

300 g di Macinato di manzo

100 g di Pancetta dolce

200 g di Passata di pomodoro

2 cucchiaini di Concentrato di pomodoro

1 Cipolla piccola

1 Carota

1 costa di Sedano

200 ml di Brodo vegetale

300 ml di Latte intero

Prezzemolo fresco

Sale

Pepe



Preparazione

- Preparate il ragù. Mondate, lavate e tritate con la mezzaluna cipolla, carota e sedano.
- A parte tagliate a dadini la pancetta e poi tritatela sul tagliere, sempre con la mezzaluna, fino a ottenere un composto piuttosto pastoso.
- Trasferite la pancetta in un tegame, possibilmente di terracotta, e fatela 'sudare' dolcemente su fuoco molto basso per qualche minuto, in modo che si scioglia il grasso. Aggiungete il trito di odori, fatelo appassire per 7-8 minuti, girando ogni tanto perché non si scurisca troppo.
- Alzate la fiamma, unite la carne macinata e fatela rosolare per una decina di minuti, mescolando per sgranarla.
- Versate il vino e lasciatelo sfumare. Salate, unite la passata di pomodoro, il brodo caldo (nel quale avrete sciolto il concentrato), riportate a ebollizione e abbassate la fiamma al minimo; mettete il coperchio a metà e proseguite la cottura per almeno 2 ore.
- A metà cottura aggiungete metà circa del latte caldo e, quando questo sarà stato assorbito, versate anche il resto. Se necessario, aggiungete poca acqua calda, perché il sugo dovrà risultare denso ma sempre morbido e cremoso; verso fine cottura regolate di sale e pepe.
- Quando il sugo è quasi cotto, mettete al fuoco una pentola capiente piuttosto alta, colma di acqua. Appena bolle salatela e calate gli spaghetti, quindi scolateli al dente e conditeli con il ragù caldo; completate con qualche foglia di prezzemolo fresco e servite subito.