

Мясной соус болоньезе

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

- Число порций: 4
- 40 г сливочного масла
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица, накрошенная
- 1 стебель сельдерея, накрошенный
- 1 морковь, накрошенная
- 250 г рубленой говядины
- 1 ст. л. концентрированного томатного пюре
- соль и перец

Нагрейте сливочное и оливковое масло в кастрюльке, добавьте лук, сельдерей, морковь и мясо. Посолите и поперчите по вкусу. Тщательно перемешайте и потомите несколько минут на слабом огне, чтобы овощи размякли, а мясо начало подрумяниваться. Смешайте томат-пюре с небольшим количеством воды, чтобы его разбавить, и добавьте в кастрюлю. Накройте крышкой и тушите на очень слабом огне полтора часа, доливая понемногу горячую воду по мере высыхания. Это рагу (мясной соус) можно делать из смешанных сортов мяса и ароматизировать грибами. Подается к тимбалу, тальятелле.

Источники

- Серебряная ложка. Итальянская поваренная книга: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРГ (ЗАО «ББПГ»), 2011. — 1264 с.: ил.

From:

<http://itstinks.ru/> - It stinks!

Permanent link:

http://itstinks.ru/doku.php/mjasnoj_sous_boloneze

Last update: **2024/10/03 12:00**

