

Orecchiette alla bolognese

Le orecchiette alla bolognese si preparano condendo la pasta con un sugo a base di verdure tritate, carne macinata ed infine la salsa di pomodori. Ecco tutti i passaggi della ricetta delle orecchiette alla bolognese.



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
 - 250 g Cipolla tritata
 - 200 g Carote tritate
 - 150 g Sedano tritato
 - 2 tritati Aglio, spicchi
 - 1/2 cucchiaino (opzionale) Peperoncino tritato
 - 450 g Carne di manzo tritata
 - 250 g Carne di vitello tritata
 - 1 cucchiaino Timo fresco tritato
 - 2 Alloro, foglie
 - 2 cucchiaini Concentrato di pomodoro
 - 50 ml Panna
 - 1 bicchiere Vino rosso secco
 - 600 g Salsa di pomodoro
 - q.b. Sale
 - q.b. Pepe
-

- 500 g Orecchiette
 - q.b. Parmigiano grattugiato
 - q.b. Prezzemolo fresco tritato
-

PREPARAZIONE



Tritare finemente tutte le verdure, l'aglio ed il sedano.



Unire tutte le verdure in una padella capiente con l'olio e lasciarle soffriggere finchè si saranno ammorbidite.



Aggiungere i due tipi di carne macinata e lasciarla rosolare per qualche minuto mescolandola alle verdure.



Aggiungere le foglie di alloro, la salsa concentrata e mezzo cucchiaino di prezzemolo.



Mescolare tutti gli ingredienti ed aggiungere la panna.



Unire finalmente anche il vino lasciandolo asciugare.



Quando il composto si sarà asciugato, circa 15 minuti, aggiungere la salsa, mescolare e proseguire la cottura a fiamma bassissima per circa 2 ore e mezzo a pentola coperta girando ogni 15 minuti circa.



A metà cottura regolare di sale e pepe.



Quando mancheranno circa 30 minuti al termine della cottura eliminare le foglie di alloro.



Lessare le orecchiette al dente in abbondante acqua leggermente salata e servirle condite con il ragù preparato spolverando col parmigiano e distribuendo un poco di prezzemolo tritato.