



IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE!

BENEDETTA FORTUZZI.

INGREDIENTI (PER 8 PERSONE)

Macinato misto	1 kg €6,79	
Misto soffritto	150 g €0,70	Tot. 8,59
Passata di pomodoro	750 g €0,65	
Vino	200 ml €0,45	
Olio	q.b.	
Sale	q.b.	



PROCEDIMENTO:



Mettere la carota il sedano e la cipolla in una pentola capiente e farla soffriggere in olio d'oliva a fiamma viva.

Aggiungere il macinato e mescolare per un paio di minuti.





Versare il vino e farlo sfumare.

Aggiungere la passata di pomodoro e il sale.





Far bollire a fuoco lento per 3 h circa.

Abbi pazienza per questa ricetta...

...ed eccola pronta!



il ragù è
pronto!

Uuh che
buono!

Spero vi sia piaciuta
questa ricetta...
e ovviamente buon
appetito!

