

RAGU BOLOGNESE



Ragu bolognese, vrlo jednostavno tradicionalno jelo naših susjeda Talijana. S druge strane, internacionalno sveprisutan obrok restoranskih menija širom svijeta.

Nespretno vezan uz špagete, tjesteninu koja se u pravilu ne služi uz ovaj bogati ragu, zaslužuje pojašnjenje zašto NE.

Ragu bolognese se poslužuje uz šire rezance, tagliatele i čak i šire varijante kako bi se moćni mesni ragu, koji se satima kuha, što bolje povezao uz teksturu same tjestenine.

Mi smo naš bolognese kuhali gotovo 4 sata, a vi procijenite sami koliko imate vremena i volje :)

SASTOJCI:

- 500gr mljevenog mesa (junetina ili miješano)
- 150gr slanine
- celer stabljikaš
- mrkva
- luk
- češnjak
- crveno vino
- koncentrat rajčice
- pulpa rajčice
- mesni temeljac
- lovor list
- sol, papar
- muškatni oraščić
- mlijeko

PRIPREMA:

Sitno nasjeckajte slaninu, luk, celer i mrkvu. Popržite na suhoj posudi slaninu, kada pusti masnoću, dodajte sjeckani celer i mrkvu, promiješajte. Kada povrće uvene, dodajte meso, promiješajte. Neka meso uprži. Dodajte nasjeckani češnjak, kada zamiriši, dodajte malo koncentrata rajčice, deglazirajte sve vinom. Promiješajte i pričekajte da alkohol ishlapi pa dodajte pasiranu rajčicu, promiješajte i smanjite vatru. Ragu zalijevajte toplim temeljcem, dodajte lovor, muškatni oraščić, sol i papar. Kuhajte na laganoj vatri, polu zaklopljeno. Dajte si vremena i strpljenja, ovaj ragu to voli :)

Pred kraj dodajte mlijeko, čime ćete anulirati kiselost rajčice i postići kremoznost samog umaka.

Skuhajte tjesteninu u slanoj vodi. Umak koristite prema potrebi uz dodavanje malo škrobne vode od kuhanja tjestenine.

Umak možete pohraniti nekoliko dana u hladnjaku i posluživati prema potrebi uz svježije skuhanu tjesteninu.

Poslužite uz ribani parmigiano reggiano.

Dobar tek!







