



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Ragú Bolognese

Na ragú Bolognese budete potrebovať:

olivový olej EV + oriešok masla
 300 g mletého hovädzieho mäsa
 1 cibuľu
 1 mrkvu
 2 stopky stopkového zeleru
 100 g pancetty (prípadne slaniny ako náhrady)
 cca 400 ml plechovku lúpaných paradajok
 1 dcl červeného (alebo bieleho) suchého vína
 hovädzí vývar na občasné podliatie
 0,5 dcl mlieka
 pár lístkov bazalky
 parmezán
 soľ, čerstvo mleté čierne korenie a muškátový oriešok

A takto na to:

Pripravte si soffritto - jedná sa o zmes na malé kocky nakrájanej cibule, mrkvy a stopkového zeleru - ideálny pomer je mať z každej zeleniny jednu tretinu. Takúto zmes môžete používať pri príprave akéhokoľvek ragú.

Na olivovom oleji s kúskom masla orestujte soffritto, priebežne miešajte. Po dobrom zarestovaní pridajte k zelenine na kocky nakrájanú pancettu. V prípade, že ju nezoženiete (my si však pancettu pripravujeme doma sami, a btw. je to brnkačka) použite slaninu. Znovu zarestujte a pridajte mleté hovädzie mäso. Ideálne je, keď si mäso nameliete buď sami alebo poprosíte svojho mäsiara. Predom namleté mäso nie je ideálna voľba, ak sa však rozhodne pre takéto riešenie kúpte si ho v obchode, ktorému dôverujete.

Mäso znova dobre orestujte, osolte, okoreňte, pridajte štipku mletého muškátového orieška, chvíľku poduste, aby mäso pustilo šťavu a neskôr podlejte suchým vínom. Znovu chvíľu poduste, pridajte lúpané paradajky, prikryte a na miernom ohni varte minimálne hodinu, pokojne aj dve. Na záver ragú finálne dochuťte a zjemnite mliekom.

Do ragú pridajte na skus uvarené tagliatelle. Dobre premiešajte, pridajte pár lístkov bazalky a zasypte parmezánom podľa chuti.