

# Sos paste Bolognez

- [Sos ragu alla bolognese reteta \(aproape\) clasica italiana](#)

# Sos ragu alla bolognese reteta (aproape) clasica italiana

- 350 g carne de vita mai grasa (pulpa, spata, flank)
- 1 morcov
- 1 ceapa
- 1-2 tije de telina
- 2-3 rosii mari de gradina (daca e vara) si 200 ml suc de rosii mai gros (passata sau rosii la borcan) sau 400 ml passat sau rosii la conserva
- 2-3 linguri de ulei de masline
- 50 g unt
- 100 ml vin alb sec
- 1 L supa de carne sau de legume (sau apa fierbinte)
- 100 ml lapte (optional)
- sare
- piper

## **Cum se face sos ragu alla bolognese reteta clasica italiana? Pasul 1 - tocarea carnil**

Carnea de vita este bine sa aiba si ceva grasime, sa nu fie macra. Se toaca la masina.

## **Pasul 2 - calirea legumelor**

Se curata ceapa, morcovii si se spala. Se taie marunt ceapa, morcovii si tijele de telina. Eu am folosit ceapa rosie.

Intr-o tigaie antiaderenta se incinge uleiul de masline impreuna cu bucatia de unt si se adauga ceapa si se caleste pana devine translucida. Apoi se adauga pancetta, cubuletele de morcovi si, in final, tijele de telina (apio).

## **Pasul 3 - calirea carnil tocate**

Dupa ce s-au calit se adauga in tigaie si carnea tocata. Cu lingura de lemn se se desfac cocoloasele si se amesteca bine.

## **Cat se fierbe un sos alla bolognese autentic?**

Se omogenizeaza frumos carnea si se lasa un pic la prajit. Va scadea pentru ca am folosit carne grasa. Stingem totul cu vin alb si marim un pic flacara ca sa se evapore alcoolul si sa ramana doar aroma faina din vin.

Adaugam rosiile si sucul de rosii (passata). Daca nu aveti rosiile dulci de gradina puneti doar passata sau pomodori pelati.

Turnam in tigaie 500 ml supa (daca nu aveti puteti folosi si apa) si sub capac lasati la fiert la foc mic 90 de minute amestecand ocazional. Daca e nevoie, mai adaugati supa sau apa. Tot acum adaugam si sare si piper proaspat macinat.

Dupa cele 90 de minute, sosul a scazut bine de tot. Se completeaza cu alti 500 ml de supa (sau apa) si se lasa din nou la fiert alte 90 de minute, la foc foarte mic, cu capac, amestecand ocazional. Gustati la final si mai sarati si piperati daca e nevoie. **ATENTIE!** Daca folositi supa, ea e deja sarata asa ca tineti cont de aceasta la asezonare.

Verificam sosul ragu alla bolognese ca nu cumva sa se arda, sa se lipeasca de tigaie! In ultima ora din cele 4 sosul nostru incepe sa se lege frumos. Amestecam si desfacem cocoloasele de carne (daca mai sunt) si ajutam astfel sosul sa se faca pastos. Unii adauga acum 100 ml de lapte si mai lasa sosul bolognese la fiert cateva minute. Laptele echilibreaza (neutralizeaza) partial aciditatea rosiilor. Treaba asta se poate obtine si cu o priza de zahar.

Sosul nu trebuie sa fie foarte zemos! Nu lasam baltoaca de sos bolognese in tigaie. Bucatelele de carne trebuie sa fie fragede, sa nu se mai simta aproape deloc in dinti.