

SALSA ALLA BOLOGNESE DALLA GRIGLIA

Per ca. 8 porzione

1 cipolla, tritato finemente
2 spicchi d'aglio, tritato finemente
200 g di carotte, finemente a cubetti
200 g di sedano rapa, finemente a cubetti
2 cucchiaini d'olio
700 g di carne macinata mista
75 g di concentrato di pomodoro
un po' di succo d'arancia
1 foglia d'alloro
4 rametti di timo (o rosmarino, origano ecc.)
800 g di pomodori pelati
2 dl di vino rosso o bianco
1,5 dl di brodo
2 cucchiaini d'aceto balsamico
Parmigiano da assaggiare

anche
1 padella adatta, profonda per la griglia
o Forno olandese

500 g di pasta
(Spaghetti, linguine, penne)
cucinare secondo le istruzioni

Riscaldare l'olio nella padella della griglia / Forno olandese, friggere la carne in esso. Friggere brevemente cipolla, aglio e verdure. Aggiungere la passata di pomodoro e soffriggere brevemente.

Aggiungere il timo e l'alloro, salare e pepare.

Deglassare con pomodoro e succo d'arancia e far bollire un po'. Poi aggiungete il vino rosso e lasciate che si riduca ulteriormente.

Aggiungere il brodo e far bollire la salsa a fuoco medio per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto.

Condite il tutto con aceto balsamico, sale e pepe.

Al posto di carne macinata, lenticchie, tofu o carne macinata vegetariana. Al posto del vino, utilizzare semplicemente un brodo da 3,5 dl

NOTA