



## Spaghetti po bolońsku

22 listopada 2009

Pierwsze wzmianki o ragù alla bolognese pochodzą z V wieku i w tej najstarszej wersji sos nie zawiera pomidorów, bo te dotarły do Włoch z Ameryki dopiero w XVI. To, co obecnie jest uważane za klasykę, to sos z pomidorów, 3-4 gatunków mięs (wołowiny, wieprzowiny, wątróbki i pancetty) i z mleka (mleko jest dodawane po obsmażeniu mięsa a przed dodaniem pomidorów i wina), podany ze świeżym tagliatelle (podobno wszystkie sosy mięsne podaje się z makaronami typu wstążka – na przykład tagliatelle lub pappardelle). Poza Włochami przyjęło się serwować sos po bolońsku z makaronem spaghetti z dużą ilością pomidorów, posypany startym parmezanem i, porównując naszą wersję sosu z oryginałem, muszę przyznać, że bliżej nam do wersji międzynarodowej.

### Składniki na 4 porcje:

- 500 g mielonej wołowiny
- 1 średnia cebula pokrojona w kostkę
- 2 marchewki pokrojone w kostkę
- 2 łydgi selera naciowego
- 4 ząbki czosnku
- 50-100 g pancetty
- 3 puszki pomidorów pelati
- 1 kieliszek wytrawnego czerwonego wina
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz, cukier
- świeża bazyli
- ewentualnie parmezan do posypania

Samo przygotowanie sosu nie jest skomplikowane, za to, jak wspominałam, gotowanie jest długotrwałe. Nie polecam więc gotowania sosu w dniu, w którym ma być zjedzony.

### Przygotowanie:

1. Pierwsza czynność to pokrojenie marchewki, pancetty i cebuli w kostkę, posiekanie czosnku, pokrojenie w kostkę selera naciowego.
2. Na patelni lub w garnku z grubym dnem szklimy cebulę na oliwie z oliwek.
3. Następnie do cebuli dodajemy warzywa i pancettę i smażymy na dużym ogniu przez 3-4 minuty.
4. Kolejny krok to dodanie mięsa. Tu pomocny jest mąż, który szybkimi i sprawnymi ruchami obsmaży mięso, rozdrabniając je na małe kawałki.
5. W kolejnym kroku dodajemy do mięsa wino i mieszamy, żeby alkohol odparował.
6. Wlewamy pomidory, zagotowujemy, zmniejszamy ogień i zostawiamy na małym ogniu przez co najmniej godzinę lub tak długo, aż ilość płynu zmniejszy się o 1/3.
7. Ostatni krok to osolenie, dodanie pieprzu i ewentualnie, w przypadku kwaśnych pomidorów, osłodzenie sosu. Na koniec dodajemy do sosu posiekaną świeżą bazylię.