YoungstarsWiki.org

INVIATO DA
LastGroove

ON
02/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Salsa alla bolognese



Il sugo alla bolognese è gustoso, nutriente e facile da preparare, anche in mezzo al bosco.

La ricetta qui riportata è per 6 persone.

Sostituendo i pomodori in scatola con concentrato di pomodoro e acqua, è possibile ottenere una quantità maggiore di sugo.

Ingredienti

- 3 cipolle
- 2 scatolette di pomodori (possono essere pomodori interi: costano meno e comunque si sfaldano con il calore e la mescolatura)
- 500 g di carne macinata (si possono usare anche solo 250 g)
- mezza - una testa intera di aglio
- sale e pepe q.b.
- basilico e origano (preferibilmente freschi)

Ricetta

In una piccola quantità di grasso, soffriggere le cipolle finché non si ammorbidiscono

Aggiungi alle cipolle i pomodori in scatola e la carne macinata (se vuoi, puoi rosolare prima la carne con le cipolle; aggiungendola insieme ai pomodori si riduce il rischio che si indurisca).

Cuocete il sugo per circa 5 minuti.

Aggiungi l'aglio, il sale e il pepe.

Togli la pentola dal fuoco.

Aggiungi le erbe aromatiche tritate e mescola.

Servizio

Il sugo alla bolognese è ottimo se servito con la pasta (gli spaghetti nel bosco possono creare un bel pasticcio) oppure con una fetta di pane o con patate cotte sul fuoco.

Weitere Informationen

Tag
Ricetta

Età
Nessun dato disponibile.

Numero di partecipanti
1–20

Bibbia
Manca questa informazione.

Durata
Nessun dato disponibile.

Materiale
Quasi senza sforzo

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Durata
Materiale

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/salsa-alla-bolognese