

Bolognese alla Ticinese

Zutaten:

2 Paar	Luganighe
60 g	Soffritto Pronto
680 g	Passata
2 dl	Rotwein



Zubereitung:

Luganighe quer aufschneiden und raus pressen.
Mit Salz und Pfeffer mischen.

Topf auf höchster Stufe erhitzen und dann das Luganighe-Hackfleisch hineingeben. Wenn sich das Fett löst und im Topf schwimmt das Soffritto begeben und gut rühren.

Wenn das Fleisch gut angebraten ist, mit dem Rotwein ablöschen und den Topf auf die niedrigste Stufe stellen. Passata dazugeben. Gut mischen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen, alle paar Minuten kurz rühren.
Nach Lust und Laune Kräuter und Gewürze begeben.

