Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Соус болоньезе

8 марта 2013 13:58 · https://open-cook.ru/recipes/sous-bolonieze



Соус болоньезе знают многие, родился он в итальянском городе Болоньи. Рецептов соуса, конечно, великое множество. Мало того, существует рецепт, официально рекомендованный делегацией от Болоньи в Accademia Italiana della Cucina. Но я готовила соус по рецепту из книги “Семейный ужин. Готовим с Ферраном Адрия”. Было страшно, но все оказалось просто, доступно и легко. Вот только мой соус получился немного гуще того, что на картинке в книге.

В книге количество продуктов дано минимум на 2,5 кг, в ней предлагают расфасовать готовый соус по контейнерам, которые можно хранить 5 дней в холодильнике или 6

месяцев в морозильнике. Мне так много совсем не нужно, да и емкостей подходящих нет, поэтому соус готовила на 0,5 кг.

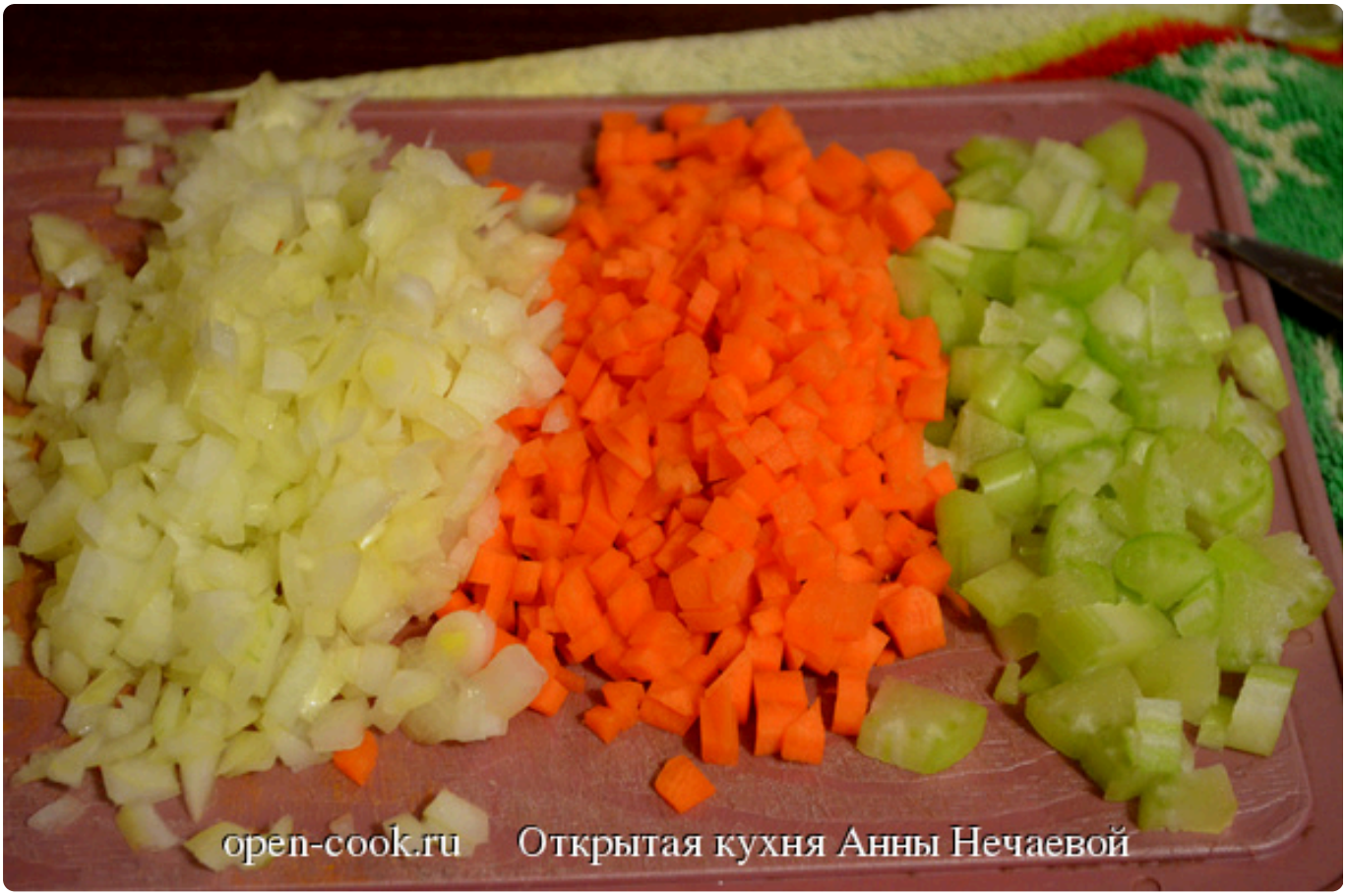
Итак, на 500 гр соуса (вес нетто):

- 45 гр сливочного масла
- 240 гр говяжьего фарша
- 70 гр свиного фарша
- 100 гр репчатого лука
- 80 гр моркови
- 50 гр сельдерея
- 30 мл оливкового масла
- 2,4 гр томатной пасты
- 320 гр томатов в собственном соку
- 1 щепотка сахара
- соль, перец черный молотый

Ставим кастрюлю с толстым дном или сковороду, как у меня, на огонь, чуть выше среднего. Растапливаем сливочное масло и обжариваем на нем говяжий фарш пока он не изменит цвет. Тогда добавляем свиной фарш. Обжариваем все несколько минут, добавляем соль и перец. Готовим еще 15 минут, постоянно мешая, до золотисто-коричневого цвета.



Пока готовится фарш, измельчаем овощи.



Ставим еще одну кастрюлю на медленный огонь, добавляем оливковое масло и обжариваем на нем овощи до мягкости, минут 12.



Добавляем фарш и хорошо перемешиваем. Измельчаем томаты и вместе с соком, в котором они были, и томатной пастой отправляем к овощам и мясу. Посыпаем солью, перцем, сахаром и **готовим на медленном огне 1,5 часа.**





Соус я готовила заранее, поэтому потом переложила его на сковороду. К сожалению, он получился гуще чем на картинках в книге, хотя все делала по инструкции.



Соус вышел очень вкусным, нам очень понравился. И хотя в Википедии написано, что в Болоньи готовят тальятелле с соусом болоньезе, мы сделали фарфалле с ним, тем более соус не аутентичный. Надеюсь, никто не обидится на сей факт.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Раиса # 18:23 25.11.2013

Добрый вечер Анна!Хочу поделиться своими добавками к соусу,продаются томаты в консервах Cirio Polpa con Basilico,изумительно подходит для этого соуса, а еще добавляю 1/2ст белого вина(столов)и выпариваю,соус получается хорош. Еще хочу выразить свой восторг от вашего сайта,все так вкусно,красиво,доступно. СПАСИБО!