

ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ (ΡΑΓΟΥ)

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. κιμάς βοδινός ή μοσχαρίσιος
- 100 γρ. κρεμμύδι
- 80 γρ. καρότο
- 80 γρ. σέλερι στικ
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- 2 δαφνόφυλλα
- Αλάτι και πιπέρι
- 300 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 50 γρ. ντοματοπελτές
- 100 γρ. κρασί κόκκινο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο βάζουμε τον κιμά και λίγες σταγόνες ελαιόλαδου και, με ένα φουέ, τον σπάμε και τον αχνίζουμε σε χαμηλή φωτιά. Παράλληλα, σε ένα τηγάνι σοτάρουμε για λίγα λεπτά τα λαχανικά, πλην της ντομάτας, και τα ενσωματώνουμε στον κιμά. Προσθέτουμε κρασί και αφήνουμε για 1' -2' . Κατόπιν βάζουμε τον πελτέ και την ντομάτα και λίγο νερό, εάν χρειάζεται. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και μαγειρεύουμε για περίπου 45' . Τέλος, καρυκεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά