

## BOLOGNESE SAUCE



Categoria: Salse

Creato il 2021-12-20  
Qualificata da Supercook CL  
Suggerito da Kitchen Center  
Chile

Tempo di preparazione:  
08:15 Minuti

Adatto per macchina:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

	<b>1</b> onion cut in quarter
	<b>1</b> carrot cut in six
	<b>1</b> bell pepper cut into four
<b>2 spicchio</b>	aglio
	<b>1</b> celery stalk cut into pieces
<b>50 Millilitro/ millilitri</b>	olio d'oliva
<b>2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	origano
<b>500 grammi</b>	top sirloin cut into cubes
<b>500 grammi</b>	pork cut into cubes
	<b>1</b> beef broth cube
<b>100 Millilitro/ millilitri</b>	Vino rosso
<b>400 grammi</b>	passata di pomodoro
<b>80 grammi</b>	concentrato di pomodoro
<b>1/2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	pepe
	sale q.b.

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).