

Marcella Hazan's Bolognese Sauce

6 servings and 680 g pasta

- 1 T canola oil
- 42 g butter plus 14 g for tossing the pasta
- * • 26 g chopped onion
- 150 g chopped celery
- 82 g chopped carrot
- 340 g ground beef chuck (or 114 g pork and 226 g beef)
- Salt
- Black pepper, ground fresh
- 240 ml whole milk
- Whole nutmeg
- 240 ml dry white wine
- 360 g canned Italian plum tomatoes, cut up, with their juice
- 568 to 680 g pasta
- Freshly grated parmigiano-reggiano cheese at the table



* Best if minced in food processor to get finer textured sauce.

1. Put the **oil**, **butter** and chopped **onion** in a Dutch oven and turn the heat on to **medium**.
2. Cook and stir the **onion**, **celery** and **carrot**. Cook for **about 2 minutes**, stirring vegetables to coat them well.
3. Add **ground beef**, a large pinch of **salt** and a few grindings of **pepper**. Crumble the meat with a fork, stir well and cook until the beef has lost its raw, red color.
4. Add **milk** and let it simmer gently, stirring frequently, until it has bubbled away completely.
5. Add a tiny amount (about 1/8 tsp) of **nutmeg** and stir.
6. Add the **wine**, let it simmer until it has evaporated.
7. Next, add the **tomatoes** and stir thoroughly to coat all ingredients well. When the tomatoes begin to bubble, **turn the heat down** so that the sauce cooks at the laziest of **simmers**, with just an intermittent bubble breaking through to the surface. **Cook, uncovered, for 3 hours or more**, stirring from time to time. While the sauce is cooking, you are likely to find that it begins to dry out and the fat separates from the meat. To keep it from sticking, **add 80 ml (1/2 C) of water whenever necessary**. At the end, however, no water at all must be left and the fat must separate from the sauce. Stir to mix the fat into the sauce, taste and correct for salt.
8. Toss with cooked drained pasta, adding the **T of butter**, and serve with freshly grated **Parmesan** on the side.

マルチェッラ・ハザンのボロネーゼソース

6人分と680gのパスタ用

材料

- キャノーラ油 大さじ 1
- バター 42g (パスタ用に 14g 追加)
- 玉ねぎのみじん切り 26g
- セロリのみじん切り 150g
- にんじのみじん切り 82g
- 牛ひき肉チャック 340g (または豚肉 114g と牛肉 226g の組み合わせ)
- 塩 適量
- 黒コショウ 適量 (挽きたて)
- 牛乳 (全脂肪) 240ml
- ナツメグ (ホールから少量)
- 白ワイン (辛口) 240ml
- イタリア産プラムトマト缶 360g (カットし、ジュースも一緒に)
- パスタ 568g~680g
- テーブル用にすりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノチーズ



* フードプロセッサーでみじん切りにすると、ソースの食感がより滑らかになります。

作り方

1. 油とバター、玉ねぎを厚手鍋 (ダッチオーブン) に入れて**中火**にかけます。
2. 玉ねぎが透明になるまで炒めたら、セロリとにんじんを加え、**約2分間**、全体に油がなじむようにかき混ぜながら炒めます。
3. ひき肉と塩ひとつまみ、黒コショウ少々を加え、フォークで肉を崩し、全体をよく混ぜて炒めます。肉の赤みがなくなるまで調理します。
4. 牛乳を加え、時々かき混ぜながら、牛乳が完全に蒸発するまで**弱火**で煮詰めます。
5. **ナツメグ少量 (約小さじ 1/8) **を加えてかき混ぜます。
6. 次に白ワインを加え、蒸発するまで煮詰めます。
7. トマトを加え、全体がよく混ざるようにしっかりとかき混ぜます。トマトが沸騰し始めたら、火を**ごく弱火**にして、鍋の表面に時々泡が出る程度の**ゆっくりとした煮込み**をします。**蓋をせずに3時間以上**煮込み、時々かき混ぜます。調理中にソースが乾いてきて油が分離することがありますので、必要に応じて**水 80ml (1/2 カップ)**を追加します。最後には水分が完全に蒸発し、脂がソースに分離する状態にします。全体を混ぜ合わせ、塩加減を調整します。
8. 茹でたパスタにソースを和え、**バター14g**を加えて絡めます。仕上げにすりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノチーズを添えてください。