

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini al ragù con porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [165 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



I **crostini al ragù con porcini** sono un antipasto da Re! Buoni e golosi saranno un ottimo punto di partenza per un pranzo o una cena speciale! Sono talmente buoni che finiranno in un istante.

Provate anche queste ricette di [crostini](#):

[Crostini con mousse al prosciutto cotto](#)

[Crostini con crema di melanzane e pomodorini confit](#)

[Crostini di Taleggio](#)

### INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr  
FUNGHI PORCINI 250 gr  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SEDANO costa - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10  
cl  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiari da tavola  
SALE  
PANE CASERECCIO fette - 8

### PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei crostini con ragù di porcini, tritate molto finemente la carota, la cipolla ed il sedano. In una casseruola sufficientemente grande, fate scaldare l'olio e rosolatevi a fuoco moderato il battuto di verdura per circa 15 minuti.

Aggiungete alla casseruola la carne e lasciatela rosolare fino a che diventi quasi scura. A questo punto, bagnate con il vino quasi a ricoprire la carne, alzate il fuoco affinché evapori completamente.

Aggiungete il concentrato di pomodoro, regolate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso mescolando ogni tanto fino a quando l'olio non riaffiori in superficie; ci vorranno circa un paio d'ore.

Durante la cottura del ragù, pulite i funghi, tritatene i gambi e affettate le cappelle.

Unite alla casseruola i gambi a 5 minuti dal termine della cottura del ragù mentre aggiungete le cappelle a fuoco spento: appassiranno con il calore stesso del ragù.

Fate abbrustolire il pane su di una griglia rovente da entrambi i lati.

Distribuite il ragù ai porcini appena realizzato sulle fette di pane abbrustolite e servite immediatamente.

## CONSIGLI

**Posso utilizzare i funghi surgelati?**

Sì certo, scegli di buona qualità.

**Quanto tempo prima posso prepararli?**

Puoi fare il ragù anche il giorno prima e poi condire i crostini poco prima di servire

**Posso utilizzare del pane nero rafferma?**

Sì certo, darai al tuo crostino un sapore ancora più rustico.

**Mi daresti altre idee per fare dei crostini saporiti e veloci?**

Sul sito di cookaround ne trovi tantissime, io ti lascio due idee molto saporite: [crostini di taleggio](#) e [crostini di fegatini](#)