

PRIMI PIATTI

I ragù

LUOGO: [Europa / Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I ragù: quello classico e quello di carne mista, quale scegliere? La decisione è alquanto difficile da prendere pertanto Luca ha deciso di prepararli entrambi contemporaneamente per non lasciare nessun palato insoddisfatto. Non vi resta che scegliere il vostro preferito e mettervi all'opera!

PER IL RAGÙ CLASSICO

CARNE MACINATA DI MANZO magro -

1,5 kg

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

POMODORO PELATO 800 gr

VINO ROSSO 500 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un trito per il soffritto con i classici odori ovvero carote, cipolle, sedano, aglio e prezzemolo.



- 2 Pulite le verdure, trasferitele nel contenitore di un tritatutto e riducetele in un trito fine.



- 3** Scaldate un fondo d'olio in due casseruole diverse, una in terracotta per il ragù misto e in ghisa smaltata per quello classico.





4 Unire due foglie d'alloro per il ragù misto, ovvero nella pentola di terracotta.



5 Quando l'olio è ben caldo, dividete il soffritto tra le due casseruole.





6 Far soffriggere le verdure tritate molto lentamente e a lungo.

Quando la verdura è ben cotta ed è ridotta rispetto al volume iniziale, aggiungete la carne: quella mista nella casseruola in terracotta e quella di manzo nella casseruola di ghisa smaltata.



7 Lasciate che la carne si rosoli per bene, cambiando completamente colore e diventando quasi d'un marrone scuro.

E' questo il momento di sfumare con del vino rosso corposo facendo evaporare la frazione alcolica molto velocemente a fiamma vivace.



8 Unire il concentrato di pomodoro e successivamente i pelati frullati.





- 9 Salate adeguatamente, pepate a piacere e lasciate cuocere con la fiamma al minimo per 30-40 minuti.



