

SALSE E SUGHI

## Ricetta del ragù d'agnello

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ragù d'agnello: quale sugo migliore per condire una buona pasta fresca? Profumato e gustoso il ragù d'agnello può essere, a diritto, il protagonista della tavola di Pasqua! Se come noi amate i gusti rustici e dal carattere forte, questa è di certo una ricetta che fa per voi. Volete comentarvi con la preparazione anche della pasta fatta in casa? Ecco la ricetta per farla buonissima: [pasta all'uovo](#) perfetta.

### INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI AGNELLO 1 kg  
SEDANO costa - 1  
CAROTE 2  
SCALOGNO 1  
VINO BIANCO 2 bicchieri  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1  
ROSMARINO rametto - 1  
CONCENTRATO DI POMODORO  
abbondante - 1 cucchiaio da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Versate un giro abbondante d'olio extravergine di oliva in una casseruola dai bordi alti, preferibilmente in ghisa, aggiungete il macinato di agnello e lasciatelo rosolare bene.



- 2 Sfumate la carne con il vino bianco e alzate la fiamma in modo da far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 3 A questo punto, aggiungete il trito di carota, sedano e scalogno con un peperoncino privato dei semi e mescolate.



4 Unite alla casseruola il concentrato di pomodoro e un rametto di rosmarino e mescolate.



5 Aggiungete, infine, un po' di acqua e lasciate cuocere il ragù a casseruola coperta e fiamma bassa per circa 2 ore. Se necessario aggiungete altra acqua al ragù affinché la carne rimanga umida.



**6** A fine cottura regolate di sale e di pepe e il ragù di agnello è pronto.



## CONSIGLIO

**Posso farlo anche il giorno prima questo ragù?**

Sì poi conservalo in frigorifero.

**Non amo la pasta fresca, che altro formato potrei usare?**

Puoi usare anche dei semplici rigatoni o tortiglioni.