

SALSE E SUGHI

## Ragù di agnello rustico

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [150 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg  
SEDANO costa - 1  
POMODORI CILIEGINI 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da  
tavola  
VINO ROSSO 2 bicchieri  
ROSMARINO rametto - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

**Ragù di agnello rustico:** perché rustico? La polpa di agnello è tritata al coltello, questo oltre che dare il tocco di rusticità la rende morbida e succulenta, pronta ad assorbire l'aroma degli odori e del ginepro. Il ragù di agnello rustico è perfetto per coccolare i vostri ospiti a Pasqua ma anche per una cenetta tra amici! Un sugo corposo dal sapore intenso l'ideale per chi ama questo genere di carne! Provate questa ricetta e se vi è piaciuta e volete realizzarne altre con questa varietà vi invitiamo a realizzare anche lo [spezzatino d'agnello](#): buonissimo e gustoso!

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del ragù di agnello prendete una pentola, preferibilmente in ghisa, versatevi un giro di olio extravergine di oliva, aggiungete il sedano tritato finemente, le bacche di ginepro schiacciate leggermente e lo spicchio d'aglio lasciato in camicia e schiacciato; lasciate rosolare.





- 2 Tagliate la polpa d'agnello grossolanamente e battetela al coltello per tritarla ed ammorbidirla.





3 Quindi, aggiungete la carne al soffritto e lasciate rosolare.



4 Quando vedete che la carne ha cambiato colore in modo uniforme, aggiungete il vino rosso e lasciate sfumare a fiamma vivace così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 5 Nel frattempo, tagliate a metà i pomodorini e quando la parte alcolica è evaporata completamente, andate ad aggiungerli in pentola e amalgamate tutti gli ingredienti.





6 Aggiungete, infine, un rametto di rosmarino e mezzo bicchiere di acqua per mantenere umida la preparazione. Aggiungete via via poca acqua per evitare che si asciughi troppo; lasciate cuocere a pentola coperta per circa 2 ore a fiamma bassa.





**7** A fine cottura aggiungete il sale e il pepe e il ragù d'agnello rustico è pronto.



## CONSIGLIO

**Non so tagliare a coltello posso farmi fare il macinato in macelleria?**

Sì chiedo al tuo macellaio un taglio adatto per il ragù.

**Potrei congelare una porzione avanzata?**

Sì certo, usa un contenitore ermetico e metti in frigo, puoi conservare per un giorno o due al massimo.

**Posso utilizzare anche altra carne?**

Sì certo puoi anche mischiare più tipi di carne.