

SALSE E SUGHI

## Ragu' di carne di viola03

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [255 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 8-9  
cucchia -  
CIPOLLA 1  
CAROTE 1  
COSTE DI SEDANO 2  
MACINATO DI MANZO 400 gr  
SALSICCIA 1  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
FUNGHI SECCHI manciata - 1  
POMODORO A PEZZETTI 400 gr  
ORTOLINA 1-2 cucchiari -  
PEPERONCINO poco -  
DADO GRANULARE DI CARNE 1 pizzico  
PARMIGIANO GRATTUGIATO poco -  
SALE  
PEPE

# PREPARAZIONE

1 Tritare finemente cipolla, carota e sedano.

In una pentola fate soffriggere il trito nell'olio.



2 Unite il macinato e fatelo rosolare leggermente.





**3** Unite la salsiccia privata del budello.

Sfumare con il vino.

Nel frattempo mettete a bagno i funghi in acqua calda.

Quando sono pronti tagliateli a pezzetti e uniteli nella pentola.

Filtrate l'acqua dove avete fatto ammollare i funghi ed unitela nella pentola.

Unite il pomodoro e l'ortolina.





4 Unite peperoncino, sale e pepe.



5 Lasciate bollire per 3-4 ore.

Quando l'acqua evapora unitele altra insieme ad un pizzico di dado granulare.





6 Quando è pronto unite poco olio ed il parmigiano.

