

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.

