

SALSE E SUGHI

Ragù di carne classico

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

DOSI PER: [20 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il ragù di carne classico, o ragù di carne mista, è una **ricetta tradizionale italiana** tramandata di generazione in generazione, infatti non esiste famiglia che non custodisca **la propria ricetta del ragù di carne** "come lo faceva la nonna" che a sua volta aveva imparato la ricetta da sua nonna. Come per tutte le **antiche ricette tradizionali**, anche per il **ragù di carne** esistono tantissime varianti, **la più famosa** è sicuramente quella del [ragù alla bolognese](#).

Corposo, morbido e cremoso, il ragù di carne classico è fantastico per **condire piatti di pasta** quali [tagliatelle](#) e [gnocchi](#), mescolato a deliziosa [besciamella](#) e **abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato**

, steso tra strati di pasta fresca, da vita ad uno dei piatti più iconici della nostra cucina: [le lasagne classiche](#).

Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare un **ragù di carne classico** proprio come quello che faceva la nonna!

INGREDIENTI PER FARE IL RAGÙ DI CARNE CLASSICO

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr
CARNE MACINATA DI MAIALE 500 gr
PASSATA DI POMODORO 600 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 120 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
CAROTE 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO ROSSO 1 bicchiere
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE
PEPE NERO

COME FARE IL RAGÙ DI CARNE CLASSICO

1 Per preparare il ragù di carne classico, lava e trita il sedano, la carota, la cipolla, gli spicchi d'aglio e il prezzemolo, metti tutto nel bicchiere di un mixer e trita grossolanamente









2 Metti un giro abbondante di olio extravergine di oliva in una casseruola capiente, aggiungi le verdure tritate e accendi il fuoco, falle soffriggere dolcemente, controlla che non brucino altrimenti il sentore di bruciato lo sentirai anche a ragù finito. Cuoci per circa 10 minuti mescolando spesso con un cucchiaino di legno.

Aggiungete la carne, alzate la fiamma e lasciate rosolare la carne fino a quando non abbia

cambiato colore e la sua acqua non sia evaporata del tutto, ci vorranno circa 40 minuti, insaporite con il sale e il pepe.





- 3 Dopo circa 10 minuti, aggiungi tutta la carne prevista e mescolala con il soffritto di verdure, alza la fiamma e procedi sempre mescolando fino a che tutto il macinato non ha cambiato colore. A questo punto versa tutto il vino previsto e fallo sfumare.





- 4 Quando il vino sarà evaporato, aggiungi il concentrato e la passata di pomodoro, mescola, aggiusta di sale e pepe e abbassa la fiamma al minimo. Copri il ragù con un coperchio e tira la cottura per almeno un'ora e mezza. Ricordati di controllare e mescolare spesso il ragù durante la cottura.





RAGÙ DI CARNE CLASSICO: UNA RICETTA GUSTOSA E TRADIZIONALE,

Il ragù di carne classico, o ragù di carne mista, è una ricetta tradizionale italiana tramandata di generazione in generazione, infatti non esiste famiglia che non custodisca la propria ricetta del ragù di carne "come lo faceva la nonna" che a sua volta aveva imparato la ricetta da sua nonna. Come per tutte le antiche ricette tradizionali, anche per il ragù di carne esistono tantissime

PERFETTA PER OGNI OCCASIONE

varianti, **la più famosa** è sicuramente quella del [ragù alla bolognese](#).

Corposo, morbido e cremoso, il **ragù di carne classico** è fantastico per **condire piatti di pasta** quali [tagliatelle](#) e [gnocchi](#), mescolato a deliziosa [besciamella](#) e **abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato**, steso tra strati di pasta fresca, da vita ad uno dei piatti più iconici della nostra cucina: [le lasagne classiche](#).

Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare un **ragù di carne classico** proprio come quello che faceva la nonna!

COME CONSERVARE IL RAGÙ DI CARNE

Nella nostra ricetta abbiamo scelto di fornirti le dosi per 20 persone. Infatti essendo una preparazione lunga e impegnativa, val la pena lavorare sulla grande quantità per poi conservare tutto fino al suo utilizzo finale. Con questa ricetta puoi riempire 5 barattoli da 4 porzioni, chiusi a caldo in modo che si formi il sottovuoto. Conserva i barattoli freddi e ben chiusi in frigorifero per una settimana o congelali per massimo 3 mesi in congelatore.

SE TI È PIACIUTO IL RAGÙ DI CARNE, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Ragù alla bolognese](#)

[Crema di peperoni](#)

[Sugo alla genovese](#)

[Pesto di pomodori secchi](#)

[Salsa agrodolce](#)