

SALSE E SUGHI

Ragù di carne e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ragù di carne e salsiccia

INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 350 gr
MACINATO DI MANZO 300 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
CAROTA 1
COSTE DI SEDANO 1
CIPOLLA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
FOGLIE DI ALLORO 2
BRODO DI CARNE 500 ml
VINO ROSSO 1 bicchiere

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il ragù di carne e salsiccia preparate un trito con la carota il sedano e la cipolla e, mettete il tutto a soffriggere in una casseruola capiente con un generoso giro di olio extravergine d'oliva. Soffriggete a fuoco basso per qualche minuto,

lentamente , fino a che le verdure iniziano a scurirsi leggermente, unite quindi il macinato di manzo e la salsiccia spellata e sbriciolata grossolanamente. Alzate la fiamma e rosolate bene le carni.

2 Appena la carne è uniformemente rosolata aggiungete il vino sempre a fuoco alto e lasciatelo sfumare. Unite dunque la passata di pomodoro e l'alloro regolate di sale e pepe e unite qualche mestolo di brodo. Non esagerate con il sale perchè la salsiccia è di per se salata.

3 Proseguite la cottura a fuoco basso per circa 50 minuti mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo del brodo per mantenere umido.

4 A cottura ultimata utilizzate il ragù di carne e salsiccia come preferite.