

SALSE E SUGHI

Ragù di carne di popa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE TRITATA di prima scelta - 300 gr

CAROTA 1

COSTA DI SEDANO 1

CIPOLLE 1

VINO ROSSO quasi pieno - 1 bicchiere

SUGO DI POMODORO 800 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

RAMETTO DI ROSMARRINO 1

SALVIA 3 foglie

ALLORO 2 foglie

TIMO poco -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Tritare la carota, il sedano e la cipolla.

In una padella larga mettete olio con il trito appena preparato e fate soffriggere.



2 Aggiungete la carne e fatela rosolare qualche minuto. Salate e pepate.



3 Aggiungete il vino rosso.



4 Fate sfumare, aggiungete il sugo, il rosmarino, la salvia, l'alloro ed il timo.



5 Fate cuocere fino a quando non si rapprende, ci vorranno circa 40 minuti.



6 Con questo ragù potete condire la pasta.

