

SALSE E SUGHI

Ragù di magro o finto ragù

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

carote
sedano
cipolla bianca
olio
vino rosso
passata di pomodoro
dado vegetale
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini le verdure.



2 Mettere le verdure in una casseruola con olio sul fondo.



3 Fare rosolare bene.



4 Quando inizia a colorare aggiungere a piacere un filo di acqua col dado vegetale per insaporire, versare del vino rosso.



5 Mescolare e fare andare sul fuoco affinché si colori bene il tutto.



6 Aggiustare di sale.



7 Mettere la passata di pomodoro.



8 Fare restringere il sugo a fuoco bassissimo per mezzora circa.

