

SALSE E SUGHI

Ragù rustico

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il ragù rustico è ricchissimo e ha un profumo incredibile. Ogni famiglia ha la sua personale ricetta del ragù, con quel tocco in più individuale che lo rende unico e distinguibile dagli altri. Fidatevi, il nostro ragù rustico è davvero saporito!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 1 kg
SALSICCIA DI MAIALE 4
PANCETTA (TESA) 100 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO ROSSO ½ l
POMODORO PELATO 800 gr
CONCENTRATO DI POMODORO doppio -
1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una casseruola, fate un bel giro di olio, aggiungete uno spicchio di aglio in camicia e il battuto di carota, cipolla e sedano e lasciate stufare a fuoco basso per almeno 15 minuti.



- 2 A questo punto aggiungete la pancetta tagliata finemente e la salsiccia eliminando il budello e facendola a pezzetti dentro alla casseruola e fate rosolare.



- 3** Eliminate lo spicchio d'aglio e aggiungete anche la carne macinata e fate rosolare mescolando continuamente.





- 4 Quando la carne avrà cambiato colore in modo uniforme, aggiungete il vino rosso e lasciate cuocere a fiamma alta in modo tale da far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 5 Aggiungete il doppio concentrato di pomodoro e mescolate per farlo sciogliere rapidamente.



- 6 Ora, aggiungete il pomodoro pelato, amalgamate e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 1 ora o fino a che l'olio sale in superficie.



7 Utilizzate il ragù rustico per condire i vostri primi piatti.