

SALSE E SUGHI

Sugo alla diavola

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di carne lessata e macinata
20 g di burro
3 cucchiai di olio d'oliva
2 cucchiai di prezzemolo tritato
1 cipolla affettata sottilmente
3 coste di cardo liberate dei filamenti ed affettate
un nonnulla di noce moscata
300 g di pomodori maturi
1 mestolino di brodo buono di carne
peperoncino rosso piccante tritato a piacere
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola di terracotta, soffriggete nell'olio e nel burro la cipolla, il prezzemolo e il

cardo; appena si colorano unite la carne macinata, profumate con noce moscata e pepe, salate, mescolate più volte e fate insaporire per 10-15 minuti, a fiamma docile.

Ora calate la polpa dei pomodori frantumata, versate il brodo, incoperchiate e proseguite nel bollire lento.

Dopo circa 40 minuti il sugo è pronto; a piacere aggiungete polvere di peperoncino.