

SALSE E SUGHI

Sugo di carne - tocco di carne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

50 g di grasso rognone
60 g di burro
500 g di carne tritata di manzo
1 cipolla tritata
1/2 costola di sedano tritato
1/2 carota tritata
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di vino rosso
3 grossi pomodori maturi
1/2 litro di brodo di carne
sale e pepe quanto basta.

PREPARAZIONE

- 1 Fate sciogliere in un tegame il grasso di rognone con il burro e unitevi la carne di manzo tritata. Quando la carne sarà ben rosolata aggiungete le verdure tritate, l'aglio e il

rosmarino. Condite con sale e pepe e lasciate rosolare ancora qualche minuto prima di annaffiare gli ingredienti con il vino rosso.

Intanto pelare i pomodori, privateli dei semi e tagliateli grossolanamente.

Quando il vino sarà evaporato, mettete nel tegame anche i pomodori e continuate la cottura a fuoco moderato per almeno un paio d'ore, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo, fin quando la carne sarà ben cotta e il sugo addensato.