

SALSE E SUGHI

Sugo di carne

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

500 g di "perfi" (sottocollo)
1 costa di sedano
1 cipolla
1 ciuffo de prezzemolo
3-4 fette di funghi secchi
500 g di midollo di bue
brodo di carne
conserva di pomodoro
olio d'oliva extravergine
vino bianco secco
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Porre in una casseruola di coccio mezzo bicchiere d'olio, la carne e le verdure tagliate a piccoli pezzi; salare e far rosolare fino a quando il sottocollo avrà assunto un colore bruno. Versare allora un po' di vino bianco, i funghi precedentemente ammorbiditi in acqua calda

e un mestolo di brodo caldo.

Mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento per almeno 4 ore, avendo cura di rimestare a intervalli per evitare che attacchi al fondo. Se necessario, aggiungere altro brodo caldo. Quando la cottura sarà ultimata, la carne dovrà quasi disfarsi: per questo sarà possibile passarla al setaccio, insieme alle verdure e ai funghi. Dopo di ciò, il sugo sarà pronto per l'uso.