

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 ammorbidenti 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.