

SALSE E SUGHI

# Ragù di carne mista Bimby

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Hai voglia di un [sugo](#) ricco, corposo e profumato? Questa ricetta **del ragù di carne mista Bimby** è perfetta per te. Unisce la dolcezza della cipolla, il sapore deciso della salsiccia e la tenerezza della carne macinata con la polpa di pomodoro che cuoce lentamente per oltre un'ora, sprigionando tutti i suoi profumi. **Prepararlo col Bimby è facilissimo:** basta seguire i passaggi e lasciar fare a lui. Il risultato? Un condimento perfetto per [pasta fresca](#), [lasagne](#) o anche da gustare con una fetta di pane tostato.

## INGREDIENTI PER IL RAGÙ DI CARNE MISTA BIMBY

CIPOLLE 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40 ml  
CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 300 gr  
VINO ROSSO 100 ml  
POMODORI MATURI a pezzi - 800 gr  
SALE 2 cucchiaini da tè  
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè  
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO 2 cucchiaini da tè  
FOGLIE DI BASILICO 6

# COME FARE IL RAGÙ DI CARNE MISTA BIMBY

**1** Versa nel boccale del Bimby i pomodori e frulla per 30 secondi a velocità 10. **Se usi la passata di pomodoro, salta questo passaggio.** Metti i pomodori frullati da parte in una ciotola.

Metti nel boccale l'olio extravergine e le cipolle. Trita per 5 secondi a velocità 7. Fai insaporire per 4 minuti a 120°C, velocità 1, posizionando il cestello al posto del misurino.





- 2 Intanto, sbuccia la salsiccia e tagliala a pezzi di circa 2-3 cm. Aggiungi nel boccale la carne macinata e la salsiccia. Cuoci per 3 minuti a 120°C, antiorario, velocità 1, con il cestello al posto del misurino. Aggiungi il vino rosso e, se vuoi, il concentrato di pomodoro.



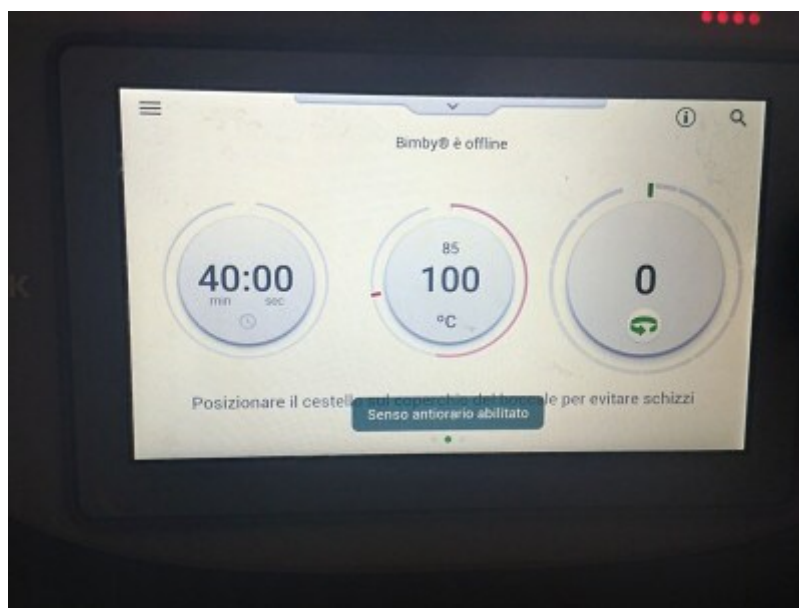


- 3 Sfuma il vino per 3 minuti a 120°C, antiorario, velocità 1. Unisci i pomodori frullati (o la passata).





- 4 Aggiusta di sale e pepe. Cuoci per 40 minuti a 120°C, antiorario, velocità cucchiaino, con il cestello al posto del misurino. Aggiungi le foglie di basilico e prosegui la cottura per altri 15 minuti a 120°C, antiorario, velocità cucchiaino, sempre con il cestello.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Vuoi più sapore?** Usa la salsiccia al finocchietto o al peperoncino per dare un tocco in più al tuo ragù.

**Niente vino rosso in casa?** Puoi usare quello bianco, oppure ometterlo del tutto: il risultato sarà comunque ottimo.

**Hai avanzi?** Il ragù avanzato si può usare per condire un [risotto](#) o per farcire [panzerotti](#), [crespelle](#) o [cannelloni](#).

**Spreco zero:** Se ti resta del soffritto o delle verdure a pezzetti, aggiungile all'inizio della cottura per arricchire il sugo. Anche un po' di sedano o carota stanno benissimo!

## COME SI CONSERVA IL RAGÙ DI CARNE MISTA

Il ragù di carne mista con il Bimby si conserva tranquillamente in frigorifero per 3 o 4 giorni, ben chiuso in un contenitore ermetico.

Se ne prepari in abbondanza, puoi anche congelarlo in porzioni: basterà poi scongelarlo lentamente in frigo o direttamente in padella con un goccio d'acqua.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Lasagne al forno alla bolognese](#). Il piatto della domenica per eccellenza, con strati di pasta, [besciamella](#) e ragù.

[Pasta fresca all'uovo fatta in casa](#). Perfetta da condire con il tuo ragù appena fatto, una combo da applausi.

[Polenta](#) con ragù di carne. Un piatto rustico e confortante, ideale per le giornate fredde.

[Timballo di pasta al forno](#) Un piatto ricco, da preparare in anticipo e servire a fette.