

SALSE E SUGHI

Ragù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 150 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



Famiglia che vai [ragù](#) che trovi! Eh già perché benché la storia e il procedimento siano simili, in base alla famiglia, al luogo e al posto in cui si cucina ci possono essere piccole ma significative varianti. Ecco che allora vi proponiamo la nostra, quella di famiglia, quella che riporta la mente alle domeniche in famiglia con le nonne e le zie attorno alla tavola. Provate questa versione e vedrete che buona!

Se siete poi alla ricerca di altri sughi per la pasta vi proponiamo anche di provare il ragù di [cinghiale](#): favoloso!

INGREDIENTI

MACINATO DI MANZO magro - 750 gr
MACINATO DI MANZO grasso - 250 gr
CAROTE 100 gr
SEDANO 80 gr
CIPOLLE 160 gr
PASSATA DI POMODORO 300 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 70 gr
VINO BIANCO 110 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare un buon ragù casareccio, in un mixer tritate la carota fatta a pezzi, il sedano e le cipolle. Tritate finché non otterrete dei pezzetti piccoli adatti al soffritto. A questo punto in un tegame ampio mettete un giro di olio e versatevi il battuto di verdure e fate soffriggere per circa 20 minuti mescolando spesso. Trascorso questo tempo aggiungete il macinato magro di manzo e quello grasso rosolando per almeno 20 minuti. Fatto ciò aggiungete un bicchiere di vino bianco secco e lasciate sfumare. Quando la parte alcolica sarà evaporata, aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in acqua e poi la passata. Regolate di sale e pepe e fate cuocere per due ore a fiamma bassa girando di tanto in tanto. Il vostro ragù è pronto per accompagnare ogni formato di pasta.

CONSIGLIO

Potrei aggiungere anche una salsiccia sbriciolata?

Certo, elimina il budello e aggiungila mentre fai il soffritto.

Posso surgelare una porzione avanzata?

Sì, tranquillamente puoi metterlo in un contenitore per alimenti e usarlo quando ti serve.

Mi è avanzato del ragù cosa potrei farci??

Puoi realizzare un ottimo [risotto ripassato in forno!](#)