

PRIMI PIATTI

# Risotto al ragù

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 120 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Avete voglia di un primo rustico e gustoso adatto a grandi e piccoli? Bene! Provate il **risotto al ragù**, un piatto semplice e genuino che di certo incontrerà il favore di tutti pur essendo presentato in una variazione particolare. Il ragù infatti è quasi sempre abbinato alla pasta, secca o fresca, invece questa volta abbiamo voluto proporvelo accoppiandolo con il riso e il risultato è davvero sorprendente, fidatevi! Del resto cosa c'è di meglio di un buon piatto di riso che metta d'accordo tutti?? Seguite la ricetta e grazie al passo passo anche se non siete esperti in cucina riuscirete a realizzare un piatto da veri chef!

Se amate i primi piatti dal carattere forte, vi

proponiamo di realizzare anche la ricetta della [pasta alla pecoraia](#): fantastica!

## INGREDIENTI

RISO 360 gr

BURRO 40 gr

VINO ROSSO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO DI CARNE 1 l

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SALE

PEPE NERO

## PER IL RAGÙ DEL QUALE UTILizzerETE

### 360 G

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CIPOLLE 50 gr

SEDANO 40 gr

CAROTE 40 gr

CARNE MACINATA DI MANZO 450 gr

VINO ROSSO ¼ bicchieri

CONCENTRATO DI POMODORO 40 gr

PASSATA DI POMODORO 150 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare il risotto al ragù dovrete preparare come prima cosa il ragù.

Versate in un tagame l'olio extravergine di oliva e fatevi rosolare un battuto di carote, sedano e cipolla. Quando le verdure avranno assorbito l'olio, aggiungete il macinato e fate

rosolare anch'esso per bene, girando spesso.

- 2 Quando la carne avrà totalmente cambiato colore sfumate con un bicchiere di vino e fate evaporare completamente la componente alcolica. Aggiungete successivamente il concentrato di pomodoro stemperato in un po' di acqua e poi aggiungete anche la passata. Fate cuocere quindi per circa un'ora e mezzo aggiustando di sale e pepe.
- 3 Quando il ragù sarà cotto spegnete la fiamma e togliete la pentola dal fuoco. In un'altra padella adatta alla cottura, versate un fondo di olio nel quale farete tostare il riso. Dopo questo passaggio aggiungete il vino e sfumate benissimo.
- 4 Quando tutta la componente alcolica del vino sarà evaporata, aggiungete il brodo e cuocete per circa 10 minuti, regolando di sale e pepe. Quando mancano gli ultimi 5 minuti aggiungete anche il ragù mescolando e facendo amalgamare il tutto. Quando il riso sarà cotto, togliete dal fuoco e mantecate con un pezzetto di burro e del parmigiano reggiano grattugiato. Lasciate riposare per qualche minuto quindi servite impiattando.

## CONSIGLIO