

ANTIPASTI E SNACK

Rotelle ragù e formaggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 110 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quella che vi proponiamo è la ricetta delle **rotelle ragù e formaggio**. Come sono? Buonissime! Sono inoltre facili e veloci e se si prepara un buon ragù un po' di tempo prima sono una ricetta davvero semplice e furba perché in pochi minuti e con pochissima fatica riuscirete ad ottenere uno stuzzichino molto gradito. L'unico neo è che queste rotelle sono talmente buone che andranno letteralmente a ruba e quindi vi conviene farne tante!

Provate questa ricetta e se cercate altre idee per i vostri buffet o aperitivi, vi consigliamo di realizzare anche i [ventagli di sfoglia con salsiccia e robiola](#): buonissimi!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

GOUDA 180 gr

PER IL RAGÙ DI CUI NE SERVIRÀ 350 G

CARNE MACINATA DI MANZO 450 gr

SEDANO 40 gr

CAROTE 40 gr

CIPOLLE 50 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 40 gr

PASSATA DI POMODORO 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO ROSSO ¼ bicchieri

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle **rotelle ragù e formaggio** dovrete pensare per prima cosa al ragù, ingrediente di sicuro più lungo nella preparazione.

Quindi in un tegame capiente mettete un buon giro di olio extravergina di oliva nel quale farete soffriggere un battuto di carote, sedano e cipolla. Quando le verdure avranno assorbito l'olio aggiungete anche la carne macinata e fate rosolare mescolando spesso.

2 Quando la carne avrà totalmente cambiato colore e restituito una parte di grasso potete aggiungere il vino e lasciate sfumare a fiamma molto vivace. Fatto ciò aggiungete il concentrato diluito in acqua e la passata di pomodoro. Regolate di sale e pepe e cuocete per circa novanta minuti.

- 3 Trascorso questo tempo il sugo sarà pronto, spegnete e togliete dal fuoco e mettetelo da parte a freddare.
- 4 Quando sarà raffreddato srotolate la pasta sfoglia e distribuite il sugo su tutta la superficie, quindi aggiungete anche le fette di formaggio. Fatto questo arrotolate bene e ponete in freezer per circa 30 minuti, quindi affettate le rotelle di circa due centimetri di spessore. Disponetele su una leccarda rivestita con carta da forno, aggiungendo a piacere del peperoncino piccante in quantità a piacere.
- 5 Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti. Sfornate, le vostre rotelle ragù e formaggio sono pronte ad essere servite.

CONSIGLIO

Sono buone sia calde che fredde?

Sì essendo di sfoglia sono ottime tiepide, ma puoi servirle anche fredde.

Posso invece surgelare il rotolo per poi usarlo quando mi occorre?

Sì avvolgilo in pellicola e poi metti in freezer.

Adoro gli sfizi di pasta sfoglia, mi daresti qualche altra idea?

Ti consiglio di provare anche i [ventagli di prosciutto e grana](#): buonissimi!