

ANTIPASTI E SNACK

Crostini al ragù con porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **165 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



I **crostini al ragù con porcini** sono un antipasto da Re! Buoni e golosi saranno un ottimo punto di partenza per un pranzo o una cena speciale! Sono talmente buoni che finiranno in un istante.

Provate anche queste ricette di [crostini](#):

[Crostini con mousse al prosciutto cotto](#)

[Crostini con crema di melanzane e pomodorini confit](#)

[Crostini di Taleggio](#)

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr

FUNGHI PORCINI 250 gr

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SEDANO costa - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10

cl

VINO ROSSO 1 bicchiere

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiari da tavola

SALE

PANE CASERECCIO fette - 8

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei crostini con ragù di porcini, tritate molto finemente la carota, la cipolla ed il sedano. In una casseruola sufficientemente grande, fate scaldare l'olio e rosolatevi a fuoco moderato il battuto di verdura per circa 15 minuti.

Aggiungete alla casseruola la carne e lasciatela rosolare fino a che diventi quasi scura. A questo punto, bagnate con il vino quasi a ricoprire la carne, alzate il fuoco affinché evapori completamente.

Aggiungete il concentrato di pomodoro, regolate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso mescolando ogni tanto fino a quando l'olio non riaffiori in superficie; ci vorranno circa un paio d'ore.

Durante la cottura del ragù, pulite i funghi, tritatene i gambi e affettate le cappelle.

Unite alla casseruola i gambi a 5 minuti dal termine della cottura del ragù mentre aggiungete le cappelle a fuoco spento: appassiranno con il calore stesso del ragù.

Fate abbrustolire il pane su di una griglia rovente da entrambi i lati.

Distribuite il ragù ai porcini appena realizzato sulle fette di pane abbrustolite e servite immediatamente.

CONSIGLI