

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.

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
cucchiaini 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