

SALSE E SUGHI

Ricetta del ragù d'agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ragù d'agnello: quale sugo migliore per condire una buona pasta fresca? Profumato e gustoso il ragù d'agnello può essere, a diritto, il protagonista della tavola di Pasqua! Se come noi amate i gusti rustici e dal carattere forte, questa è di certo una ricetta che fa per voi. Volete comentarvi con la preparazione anche della pasta fatta in casa? Ecco la ricetta per farla buonissima: [pasta all'uovo](#) perfetta.

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI AGNELLO 1 kg
SEDANO costa - 1
CAROTE 2
SCALOGNO 1
VINO BIANCO 2 bicchieri
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
ROSMARINO rametto - 1
CONCENTRATO DI POMODORO
abbondante - 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Versate un giro abbondante d'olio extravergine di oliva in una casseruola dai bordi alti, preferibilmente in ghisa, aggiungete il macinato di agnello e lasciatelo rosolare bene.



- 2 Sfumate la carne con il vino bianco e alzate la fiamma in modo da far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 3 A questo punto, aggiungete il trito di carota, sedano e scalogno con un peperoncino privato dei semi e mescolate.



4 Unite alla casseruola il concentrato di pomodoro e un rametto di rosmarino e mescolate.



5 Aggiungete, infine, un po' di acqua e lasciate cuocere il ragù a casseruola coperta e fiamma bassa per circa 2 ore. Se necessario aggiungete altra acqua al ragù affinché la carne rimanga umida.



6 A fine cottura regolate di sale e di pepe e il ragù di agnello è pronto.



CONSIGLIO