

SALSE E SUGHI

# Ragù d'agnello

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **120 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ragù d'agnello

## INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 400 gr  
PASSATA DI POMODORO 300 gr  
CIPOLLE piccola - 1  
CAROTE piccola - 1  
SEDANO 1 costa  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BRODO DI CARNE 500 ml  
ROSMARINO 1 rametto  
ALLORO 1 foglia  
TIMO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare il ragù d'agnello, tritate la carne a coltello. Preparate un trito di cipolla, sedano e carota. Mettete il soffritto in una casseruola, insieme a un giro d'olio extravergine d'oliva, lasciate scaldare e soffriggere a fuoco basso.
- 2** Aggiungete la carne al soffritto e, lasciatela rosolare bene, a fiamma vivace per 10 minuti, mescolando frequentemente.
- 3** Sfumate con il vino e, a fiamma sempre sostenuta, lasciate evaporare tutta la parte alcolica. Versate nella csasseruola la passata di pomodoro, insieme al concentrato. Regolate con un pizzico di sale e insaporite con una leggera macinata di pepe.
- 4** Aggiungete le spezie: il rosmarino, la foglia di alloro e, il timo. Portate a cottura, mantenendo il ragù umido, aggiungete il brodo di carne quando necessario. Lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti a fiamma bassissima.