

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.