

SALSE E SUGHI

Ragù di agnello rustico

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



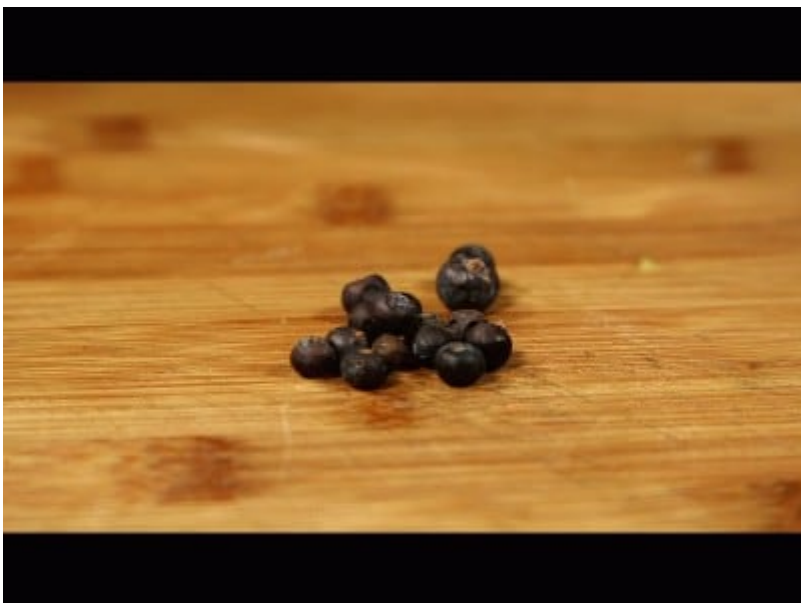
Ragù di agnello rustico: perché rustico? La polpa di agnello è tritata al coltello, questo oltre che dare il tocco di rusticità la rende morbida e succulenta, pronta ad assorbire l'aroma degli odori e del ginepro. Il ragù di agnello rustico è perfetto per coccolare i vostri ospiti a Pasqua ma anche per una cenetta tra amici! Un sugo corposo dal sapore intenso l'ideale per chi ama questo genere di carne! Provate questa ricetta e se vi è piaciuta e volete realizzarne altre con questa varietà vi invitiamo a realizzare anche lo [spezzatino d'agnello](#): buonissimo e gustoso!

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg
SEDANO costa - 1
POMODORI CILIEGINI 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da tavola
VINO ROSSO 2 bicchieri
ROSMARINO rametto - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del ragù di agnello prendete una pentola, preferibilmente in ghisa, versatevi un giro di olio extravergine di oliva, aggiungete il sedano tritato finemente, le bacche di ginepro schiacciate leggermente e lo spicchio d'aglio lasciato in camicia e schiacciato; lasciate rosolare.



- 2 Tagliate la polpa d'agnello grossolanamente e battetela al coltello per tritarla ed ammorbidirla.



- 3 Quindi, aggiungete la carne al soffritto e lasciate rosolare.



- 4 Quando vedete che la carne ha cambiato colore in modo uniforme, aggiungete il vino rosso e lasciate sfumare a fiamma vivace così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 5 Nel frattempo, tagliate a metà i pomodorini e quando la parte alcolica è evaporata completamente, andate ad aggiungerli in pentola e amalgamate tutti gli ingredienti.



- 6 Aggiungete, infine, un rametto di rosmarino e mezzo bicchiere di acqua per mantenere umida la preparazione. Aggiungete via via poca acqua per evitare che si asciughi troppo; lasciate cuocere a pentola coperta per circa 2 ore a fiamma bassa.



7 A fine cottura aggiungete il sale e il pepe e il ragù d'agnello rustico è pronto.



CONSIGLIO