

SALSE E SUGHI

Ragù di carne classico

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **100 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **ragù di carne classico** è uno dei vessilli della cucina italiana, ne esistono diverse versioni, questa è una.

Un condimento ricco, saporito, profumato: niente di meglio per condire un buon piatto di pasta! Ogni famiglia ha la sua ricetta di ragù, legata magari ad un ricordo particolare e questa è la nostra versione, provatela!

Quando avrete molti ospiti a pranzo potrete condirci le tagliatelle, aggiungere della ottima [besciamella](#) e mettere in forno a gratinare il tempo necessario. In questo modo avrete un eccezionale primo già pronto!

Ogni famiglia ha il suo piccolo segreto, basta spostarsi di qualche kilometro per avere una nuova versione, come questo ragù alla [bolognese](#) che risulta sempre molto apprezzato.

Provate la nostra ricetta e farete la felicità di tutta la famiglia.

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr
CARNE MACINATA DI MAIALE 500 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 2
SEDANO 1 costa
CONCENTRATO DI POMODORO 120 gr
PASSATA DI POMODORO 600 gr
VINO ROSSO 1 bicchiere
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare il ragù di carne pulite e tritate il sedano la carota, la cipolla, gli spicchi d'aglio e il prezzemolo per il soffritto.

In una casseruola lasciate soffriggere dolcemente le verdure in un giro d'olio extravergine per circa 10 minuti, controllando che non si brucino.





2 Aggiungete la carne, alzate la fiamma e lasciate rosolare la carne fino a quando non abbia cambiato colore e la sua acqua non sia evaporata del tutto, ci vorranno circa 40 minuti, insaporite con il sale e il pepe.





3 Sfumate con il vino e una volta evaporato, aggiungete il concentrato di pomodoro, diluito in poca acqua.



4 Aggiungete la passata di pomodoro, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per un'ora e mezza.



CONSIGLI E CURIOSITÀ