

SALSE E SUGHI

Ragù di carne classico

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

Altre ricette di ragù

[ragù alla bolognese](#)

[ragù di agnello](#)

[ragù rustico](#)

[ragù alla napoletana](#)

[ziti al ragù stufati](#)

[ragù di cinghiale](#)

Il termine ragù di carne classico deriva dal cugino francese ragôut.

Con questo termine infatti si intende una preparazione di carne in umido. Per fare un buon ragù è fondamentale partire da materie prime di ottima qualità in modo da avere un risultato finale eccellente. Il secondo ingrediente per fare un ragù strepitoso è il tempo: non bisogna avere fretta.

Il ragù di carne classico non è così!

Ognuno ha la sua ricetta che dipende molto dalle tradizioni familiari, questa variante è molto buona e anche questa è stata tramandata di generazione in generazione.

Posso aggiungere della salsiccia a questa ricetta di ragù?

Certo, gli conferirai un sapore ancora più rustico.

Posso utilizzare il vino bianco?

Sì, verrà ottimo lo stesso.

Con quale altro tipo di carne si può fare?

Puoi provare il [ragù di agnello](#) e [quello di coniglio](#), perfetti per condirci la pasta, da provare entrambi!

Ho sentito dire che è possibile fare anche il ragù di pesce. Avete qualche idea da darmi?

Ecco la nostra proposta: rigatoni al [ragù di tonno](#), buonissimi!