

SALSE E SUGHI

Ragù senza soffritto

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 130 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MACINATO DI VITELLO 200 gr
MISTO tra: cipolla Tropea, cipolla bianca o
cipollotto, aglio, porro, sedano e carota -
100 gr
PASSATA DI POMODORO 1 tazza
POMODORO SAN MARZANO 1
ACQUA mezzo bicchiere -
ZUCCHERO poco -
BASILICO 4-5 foglie -
BURRO 30-40 g -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4
cucchiari -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente la cipolla di Tropea, la cipolla bianca (o cipollotto), l'aglio, il sedano e la carota.

In una casseruola scaldare la passata con il trito.



- 2 Unite la carne e mescolare.



3 Unite l'acqua.



4 Tagliare a cubetti il san marzano ed unitelo al ragù.



5 Sobbollire per almeno 2 ore.

Togliete dal fuoco ed unite l'olio ed il burro.



6 Mescolare.

Ottimo per condire la pasta.

