

SALSE E SUGHI

## Ragù senza soffritto

---

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.



