

SALSE E SUGHI

Sugo alla diavola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

300 g di carne lessata e macinata
20 g di burro
3 cucchiai di olio d'oliva
2 cucchiai di prezzemolo tritato
1 cipolla affettata sottilmente
3 coste di cardo liberate dei filamenti ed affettate
un nonnulla di noce moscata
300 g di pomodori maturi
1 mestolino di brodo buono di carne
peperoncino rosso piccante tritato a piacere
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola di terracotta, soffriggete nell'olio e nel burro la cipolla, il prezzemolo e il cardo; appena si colorano unite la carne macinata, profumate con noce moscata e pepe, salate, mescolate più volte e fate insaporire per 10-15 minuti, a fiamma docile. Ora calate la polpa dei pomodori frantumata, versate il brodo, incoperchiate e proseguite nel bollore lento. Dopo circa 40 minuti il sugo è pronto; a piacere aggiungete polvere di peperoncino.