

SALSE E SUGHI

# Sugo di carne - tocco di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## INGREDIENTI

- 50 g di grasso rognone
- 60 g di burro
- 500 g di carne tritata di manzo
- 1 cipolla tritata
- 1/2 costola di sedano tritato
- 1/2 carota tritata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino rosso
- 3 grossi pomodori maturi
- 1/2 litro di brodo di carne
- sale e pepe quanto basta.

## PREPARAZIONE

**1** Fate sciogliere in un tegame il grasso di rognone con il burro e unitevi la carne di manzo tritata. Quando la carne sarà ben rosolata aggiungete le verdure tritate, l'aglio e il rosmarino. Condite con sale e pepe e lasciate rosolare ancora qualche minuto prima di annaffiare gli ingredienti con il vino rosso.

Intanto pelare i pomodori, privateli dei semi e tagliateli grossolanamente.

Quando il vino sarà evaporato, mettete nel tegame anche i pomodori e continuate la cottura a fuoco moderato per almeno un paio d'ore, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo, fin quando la carne sarà ben cotta e il sugo addensato.