



RAGU' DI CARNE

Difficolt: Media



Il ragu' di carne è un condimento ottimo, che arricchisce moltissimi piatti, pasta asciutta, gnocchi, lasagna....

Questa è la mia versione, ovviamente in ogni famiglia esiste il suo ingrediente segreto!!!

- pelato 1 scatola
- pomodoro passata, 2 o 3 bottiglie
- salsicce 4
- vitellone macinato 500gr.
- odori
- olio EVO
- sale
- vino bianco 1 bicchiere
- zucchero 1 cucchiaino

Tritare finemente gli odori e metterli a soffriggerli in un tegame antiaderente con abbondante olio EVO

Una volta appassiti aggiungere il macinato e le salsicce (la ricetta originale non vuole le salsicce ma come dicevo prima, ognuno modifica le ricette a proprio gusto, potete aggiungere la carne che



più vi piace). Lasciar cuocere per qualche minuto



Quando la carne risulta quasi totalmente cotta sfumare con del vino bianco e lasciar evaporare



Aggiungere la passata di pomodoro e un barattolo di pelato precedentemente frullato e un cucchiaino di zucchero per smorzare l'acidità del pomodoro

Lasciar andare per qualche minuto, poi aggiungere mezzo bicchiere di latte



Far cuocere per almeno tre ore, o comunque finch' non ha raggiunto la consistenza desiderata. A questo punto sar' pronto ad essere utilizzato come condimento per i vostri piatti o una volta raffreddato ad essere congelato.