

SALSE E CONDIMENTI

Ragù

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Carota	1
Cipolla media	1
Sedano	1 gambo
Pancetta	60 g
Olio d'oliva	3 cucchiari
Burro	30 g
Salsiccia	150 g
Polpa di manzo tritata	200 g
Sugo di pomodoro	1 tazza
Brodo	1/2 tazza
Vino rosso	1 bicchiere
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Dopo aver lavato accuratamente le verdure, mettetele sul tagliere e tritate molto finemente con la pancetta.
- 2 A questo punto trasferite il tutto in una casseruola contenente il burro e l'olio d'oliva e lasciate rosolare a fiamma bassa.
- 3 Quando il battuto avrà ben rosolato, aggiungete la salsiccia spezzettata e privata della pelle e la carne trita, date una mescolata in modo che tutti gli ingredienti siano bagnati dal condimento.
- 4 Dopo qualche minuto diluite con vino rosso e lasciatelo evaporare a fiamma sempre bassa. Il vino ideale dovrebbe essere robusto, tipo Barbera o Sangiovese, che dà un sapore in più al vostro ragù.
- 5 Quando il vino sarà asciugato versate il sugo di pomodoro e diluitelo con il brodo caldo.

- 6 Amalgamate il sugo con il resto degli ingredienti e fate cuocere per almeno 2 ore tenendo sempre la fiamma bassissima e mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- 7 Se per caso il ragù si asciugasse troppo diluitelo con dell'altro brodo. In ultimo assaggiate e regolate il sale, inoltre aggiungete una macinata di pepe, lasciate cuocere ancora 5 minuti e poi condite la pasta, possibilmente tagliatelle all'uovo.
- 8 Volendo potete introdurre questa variante; al trito di verdure aggiungete funghi tritati grossi. Tempo: 3 ore.