



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Ragù abruzzese



4 Persone

salse Categoria

facile Difficoltà

15 minuti preparazione, 45 minuti cottura Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 100 gr di manzo
- 100 gr di vitello
- 100 gr di maiale
- 100 gr di pancetta
- 50 gr di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 vino rosso
- 3 cucchiari salsa di pomodoro
- 1 tazza di brodo
- 1 chiodo di garofano
- sale
- pepe

Preparazione Ragù abruzzese

Passo 1.

Tritare pancetta e verdure.

Passo 2.

Tritate la carne.

Passo 3.

Indorate il trito di pancetta e verdure con del burro.

Passo 4.

Unite poi la carne tritata, quindi il vino.

Passo 5.

Aggiungete il brodo e la salsa di pomodoro, quindi gli aromi.

Passo 6.

Fate cuocere per circa 45 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)