



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

Sugo alla diavola



4 Persone

salse Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una casseruola**

Ingredienti

- 300 gr di carne macinata
- 20 gr di burro
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- 1 cipolla
- 3 coste di cardo
- noce moscata
- 300 gr di pomodori (o polpa di pomodoro)
- brodo di carne
- peperoncino
- sale pepe

Preparazione Sugo alla diavola

Passo 1.

Affettate finemente la cipolla il prezeolo ed il cardo, fateli quindi soffriggere in una casseruola con olio e burro.

Passo 2.

Aggiungete il tritato di carne, un pizzico di noce moscata e di sale.

Passo 3.

Cuocete a fiamma bassa per circa 15 minuti.

Passo 4.

Aggiungete la polpa di pomodoro ed il brodo.

Passo 5.

Coprite con un coperchio e fate cuocere a fiamma molto bassa per circa 40 minuti.

Passo 6.

Una volta completata la cottura, aggiungete il peperoncino in polvere.

Note

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