



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

## Ragù



**4** Persone

**salse** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 1 kg di spezzatino di vitello
- 6 tracchiulelle (costine di maiale)
- 2 litri di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 2 cipolle
- olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino rosso
- basilico
- sale

## **Preparazione Ragù**

### **Passo 1.**

Mettere le carni e le cipolle tritate in una pentola molto capiente con dell'olio.

### **Passo 2.**

Fate rosolare gli ingredienti, mescolando spesso con un cucchiaio di legno e bagnando di tanto in tanto con il vino rosso.

### **Passo 3.**

Unite il cucchiaio di concentrato di pomodoro, e fatelo sciogliere.

### **Passo 4.**

Aggiungete quindi la passata di pomodoro.

### **Passo 5.**

Regolate di sale e fate cuocere a fuoco lentissimo, non appena il ragù inizia a riscaldarsi, mettete il coperchio sulla pentola lasciando uno spiraglio d'aria.

### **Passo 6.**

Lasciate cuocere per almeno tre ore mescolando di tanto in tanto per non fare attaccare il ragù.

## Note

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