



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

## **Ragù lucano**



**4** Persone

**salse** Categoria

**media** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

## **Ingredienti**

- 600g di polpa di maiale (in una fetta)
- 60g di pancetta tesa affettata
- 50g di pecorino
- 50g di lardo (oppure olio extravergine d'oliva)
- 300g di pomodori pelati
- mezzo bicchiere di vino rosso
- prezzemolo
- noce moscata
- aglio
- sale
- pepe

## **Preparazione Ragù lucano**

### **Passo 1.**

Tritate aglio e prezzemolo.

### **Passo 2.**

Disponete il trito sulla fetta di carne, ed aggiungete pepe e noce moscata.

### **Passo 3.**

Aggiungete la pancetta e del pecorino (in parte grattugiato ed in parte a cubetti) Arrotolate la carne legandola infine con dello spago da cucina.

### **Passo 4.**

Preparate un soffritto con l'aglio ed il lardo (o l'olio) e fatevi rosolare la carne.

### **Passo 5.**

Aggiungete quindi il vino rosso, sale pepe.

### **Passo 6.**

Dopo aver fatto evaporare il vino unite i pelati ed un po' di acqua tiepida.

### **Passo 7.**

Fate cuocere per 30 minuti a fiamma bassa, coprendo la casseruola con un coperchio.

## Note

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