

RAGÙ 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carne di manzo
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di pancetta
- 50 g di prosciutto crudo
- 30 g di sugna
- 1 bicchiere di vino rosso
- 200 g di concentrato di pomodoro
- 50 g di conserva di pomodoro
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritate la cipolla, l'aglio e la pancetta e metteteli in un tegame con olio e sugna a rosolare, aggiungetevi la carne che avrete già lardellato con prezzemolo tritato, prosciutto e pepe e poi legato.
Coprite la pentola e cuocete a fuoco lento e quando la cipolla comincia ad imbiondire scoprite e bagnate col vino rosso, mescolando di tanto in tanto col cucchiaio di legno.
Dopo poco più di un'ora, quando il liquido sarà evaporato aggiungete un po' di concentrato di pomodoro e un po' di conserva sciolta nell'acqua calda, mescolate, alzate la fiamma e fate cuocere fino a che il sugo non prenderà un colore scuro; aggiungete ancora pomodoro e così via fino a che il pomodoro si esaurisce.
Tutto questo durerà circa un'ora e mezza o due.
Aggiungete un paio di bicchieri d'acqua, alzate la fiamma, coprite e fate sobbollire per ancora 2 ore.
Quando vedrete che la carne sarà cotta toglietela e continuate a cuocere il ragù fino a che sarà denso e lucido.