Il Ragu della nonna Vittoria

scritto da Mirko Achermann | 17 Dicembre 2024
Ricetta ricevuta da Cristina Prior



Ingredienti:

- 3 Kg di carne macinata mista, manzo se vuoi anche vitello
- 300 gr. di verdure per soffritto (cipolla, carota, sedano)
- 3 Kg di passata pomodoro
- 1/2 tubetto di Concentrato pomodoro
- 1 bicchiere di Vino rosso
- 2 cucchiai di Dado
- 1 spolverata di cannella
- 1 spolverata di noce moscata,

Preparazione:

Scaldare un po’ di olio extravergine in una pentola, aggiungere il soffritto e rosolare.
Aggiungere la carne trita e un po’ di dado , rosolare bene e sfumare con vino rosso.
Aggiungere la passata di pomodoro, un po’ di concentrato, in seguito aggiungere un po’ di cannella e un po’ di noce moscata (secomdo i gusti)
Aggiustare il sapore con il dado di manzo.
Far cuocere per circa due ore, meglio anche di più.
Buon appetito!

Consigli:

Ottimo da usare per le lasagne.