

RAGÙ 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carota
- 1 cipolla media
- 1 gambo di sedano
- 60 g di pancetta
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di burro
- 150 g di salsiccia
- 200 g di polpa di manzo tritata
- 1 tazza di sugo di pomodoro
- 1/2 tazza di brodo
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale
- pepe

Dopo aver lavato accuratamente le verdure, mettetele sul tagliere e tritate molto finemente con la pancetta.

A questo punto trasferite il tutto in una casseruola contenente il burro e l'olio d'oliva e lasciate rosolare a fiamma bassa. Quando il battuto avrà ben rosolato, aggiungete la salsiccia spezzettata e privata della pelle e la carne trita, date una mescolata in modo che tutti gli ingredienti siano bagnati dal condimento.

Dopo qualche minuto diluite con vino rosso e lasciatelo evaporare a fiamma sempre bassa.

Il vino ideale dovrebbe essere robusto, tipo Barbera o Sangiovese, che dà un sapore in più al vostro ragù.

Quando il vino sarà asciugato versate il sugo di pomodoro e diluitelo con il brodo caldo.

Amalgamate il sugo con il resto degli ingredienti e fate cuocere per almeno 2 ore tenendo sempre la fiamma bassissima e mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Se per caso il ragù si asciugasse troppo diluitelo con dell'altro brodo.

In ultimo assaggiate e regolate il sale, inoltre aggiungete una macinata di pepe, lasciate cuocere ancora 5 minuti e poi condite la pasta, possibilmente tagliatelle all'uovo.

Volendo potete introdurre questa variante; al trito di verdure aggiungete funghi tritati grossi.