

RAGÙ ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di girello di manzo
- 125 g di lardo
- 500 g di cipolle
- 500 g di conserva di pomodori san marzano
- 1 1/2 bicchiere di vino rosso
- sale
- pepe

Fate rosolare lentamente il girello con il lardo pestato, le cipolle affettate, sale e pepe.

Bagnate con vino rosso e lasciate cuocere a fuoco dolcissimo per 2 ore.

Aggiungete la conserva di pomodori, alzate il fuoco e fate insaporire per 15 minuti.

Coprite la carne di acqua e continuate la cottura per altre 2 ore a fuoco bassissimo, girando spesso, finché il sugo si sarà ristretto e sarà diventato lucido e scuro.

Adatta per usi vari.