

RAGÙ ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di sedano
- 200 g di carote
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 chiodi di garofano
- 500 g di pomodori
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 pizzico di zucchero
- sale
- pepe

Scottate i pomodori in una pentola con acqua bollente leggermente salata, poi scolateli, passateli velocemente sotto l'acqua corrente, pelateli, privateli dei semi e tritateli finemente.

Raschiate le carote e mondate i gambi di sedano, lavateli entrambi, asciugateli con un canovaccio, infine tagliateli a piccoli pezzi.

Poneteli su un tagliere, unite una cipolla, un rametto di rosmarino e uno spicchio d'aglio e tritate tutto con la mezzaluna.

Fate scaldare l'olio d'oliva in una casseruola, aggiungete il trito preparato e lasciatelo appassire a calore dolcissimo.

Prima che il soffritto prenda colore, mettete nel recipiente anche la - polpa dei pomodori, i chiodi di garofano, la foglia d'alloro, un pizzico di zucchero, il sale necessario e una macinata di pepe.

Fate cuocere la salsa a fuoco basso fino a quando si sarà addensata, avendo cura di mescolare ogni tanto con un cucchiaino di legno.

Quando la salsa è pronta, se non la usate in giornata versatela ancora calda in piccoli vasi di vetro, fatti riscaldare, e chiudeteli ermeticamente.

Fate sterilizzare per 20 minuti, poi riponete i contenitori nella dispensa, dove la preparazione si conserverà non oltre sei mesi.

Al momento dell'uso, fate scaldare il ragù in una casseruola per qualche minuto, regolate di sale e pepe e unite un po' d'olio d'oliva o di burro, a piacere.