

RAGÙ BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di carne di manzo
- 200 g di carne di maiale
- 50 g di pancetta
- 50 g di burro
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla media
- sale
- 3 cucchiaini di panna (facoltativo)

In una pentola bassa lasciate scaldare l'olio e sciogliere il burro, quindi insaporitevi le verdure e la pancetta finemente tritate.

Aggiungete la carne tritata, mescolate bene e fate colorire a fiamma vivace.

Unite mezzo bicchiere di vino, lasciatelo evaporare.

Salate quanto basta.

Riducete la fiamma e cuocete lentamente per un'ora e mezzo aggiungendo di quando in quando un po' di brodo.

A cottura ultimata potete unire tre cucchiaini di panna per rendere il sugo più morbido.