

SALSA DI POMODORO CON CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pomodori san marzano
- 300 g di carne di manzo magro tritata
- 150 g di cipolline
- 150 g di carote
- 100 g di sedano
- 2 cipolle
- 50 g di burro
- 20 g di prezzemolo
- 20 g di basilico
- 20 g di salvia
- 5 cl di olio d'oliva
- sale

Aprite i pomodori lavati a metà, eliminate i semi e i piccioli; tritate grossolanamente le cipolline e le carote; affettate sottilmente le cipolle e tagliate a pezzetti il sedano.

Mettete il tutto, eccetto le cipolle affettate, in un tegame di terracotta insieme al prezzemolo, basilico e salvia tritati. Condite con sale, mescolate e fate sobbollire per 2 ore; passate al setaccio tenendo il passato da parte.

Mettete il burro e 5 cl di olio nello stesso tegame e unite le cipolle affettate e - la carne; fate soffriggere per qualche minuto.

Unite il passato mescolate bene e lasciate cuocere per 1 ora, girando ogni tanto.

Adatta per tutti gli usi.