

## SUGO DI CARNE ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pezzo di carne di manzo da 500 g
- 1 cipolla media
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- poca farina
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- poco brodo
- sale

Tritare le verdure e metterle a soffriggere con l'olio in un tegame di terracotta.

Infarinare la carne e farlo rosolare bagnandola col vino.

Diluire la salsa nel brodo e aggiungere la carne.

Salare e cuocere a fuoco basso.

Cuocere per almeno 2 ore a fuoco bassissimo, aggiungendo eventualmente altro brodo.