

Ragù Romagnolo



Tempo di preparazione: 240 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Carne di maiale macinata: 200 gr
- Carne di manzo macinata: 200 gr
- Carote: 100 gr
- Cipolla: 100 gr
- Olio evo: 3 cl
- Pancetta fresca: 100 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsiccia di maiale: 100 gr
- Sedano: 100 gr
- Vino rosso: 2 dl

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 300 gr



Preparazione

1. Soffriggere le carote, il sedano e la cipolla tritata in olio evo, quindi aggiungere la pancetta fresca tritata, l'impasto della salsiccia di maiale, il macinato di maiale e il macinato di manzo.
2. Rosolare bene la carne fino a non vedere più il colore rosa, dopodiché sfumare con il vino rosso.
3. Una volta sfumato il vino rosso aggiungere la **Passata bio Pomi** e portare a ebollizione a fuoco alto.
4. Raggiunta l'ebollizione, abbassare il fuoco al minimo e continuare la cottura del ragù per almeno 4 ore.