Ragù di carne ricetta semplice

FACILEeBUONO

500 gr di carne macinata di manzo
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
800 gr di pomodori pelati
1 dl. di vino bianco
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio raso di sale

Ricetta classica

Laviamo e tritiamo le verdure.
Mettiamo in una pentola l'olio e facciamo rosolare bene le verdure con la carne.
Rimestiamo e proseguiamo la cottura per alcuni minuti fino a che la carne risulti rosolata.
Aggiungiamo il vino e lasciamo evaporare.
Aggiungiamo i pelati, 1 dl. di acqua e saliamo.
Proseguiamo la cottura coperto e a fiamma bassa per circa 90 minuti.
Togliamo il coperchio e lasciamolo restringere.

Gustoso ragù di carne, ricetta semplice e classica con pochi ingredienti, fatto in casa.

Il segreto:

Acquistiamo dello spezzatino di manzo, e facciamolo macinare dal macellaio 1 volta sola. Risulterà una carne macinata un po' più grossa dell'usuale, ma più gustosa.