

Ragù di manzo

- 400 gr di carne macinata di manzo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 kg di pomodori
- 1 dl. di vino rosso
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino raso di sale

In una padella antiaderente scaldiamo l'olio d'oliva e aggiungiamo la carne macinata. La facciamo rosolare a fuoco medio, mescolando per sgranarla bene.

Nel frattempo laviamo e tritiamo finemente la carota, il sedano e la cipolla. Uniamo le verdure alla carne e facciamo rosolare il tutto. Sfumiamo con il vino rosso e lasciamo evaporare completamente l'alcol.

Aggiungiamo i pomodori, precedentemente pelati e tritati, quindi saliamo. Mescoliamo bene, copriamo con un coperchio e lasciamo cuocere a fuoco basso per circa 50 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Variante sfiziosa:

Acquistiamo dello spezzatino di manzo, e facciamolo macinare dal



macellaio 1 volta sola. Risulterà una carne macinata un po' più grossa dell'usuale.

Variante sfiziosa:

Il ragù di carne ha origini antiche e affonda le sue radici nella cucina francese medievale. Il termine deriva infatti da "ragoût", che indicava uno stufato di carne cotto lentamente.

In Italia, il ragù si diffonde a partire dal Rinascimento, soprattutto nelle cucine aristocratiche. Con il tempo, la ricetta viene adattata agli ingredienti locali e alle tradizioni regionali, trasformandosi profondamente.

È nell'Ottocento che il ragù assume una forma più simile a quella attuale.