

Ragu di carne di maiale

Categoria: Portate - Salse e condimenti



Informazioni Generali



Preparazione:
10 min



Cottura:
90 min



Dosi per:
8 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

Il **ragù di carne di maiale**, è un semplice e gustoso **condimento** a base di **pomodoro e carne macinata** di suino, con il quale potrete condire della **pasta di ogni genere e formato**, o preparare delle ottime **lasagne, sfornati o pasta al forno**.



Ingredienti

>> Burro 50 gr	>> Pepe (o peperoncino) macinato q.b.
>> Carne di suino macinata 500 gr	>> Pomodori passata lt1,5
>> Carote 1	>> Pomodori concentrato 180 ml
>> Cipolle 1	>> Sale q.b.
>> Dadi di carne 1	>> Sedano 1 costola
>> Olio extravergine oliva 4 cucchiari	>> Vino rosso 350 ml

Preparazione



Mettete sul fuoco una **pentola capiente** contenente **olio** e il **burro**: fatelo sciogliere, dopodiché aggiungete un trito di **cipolla, sedano e carota** e lasciate imbiondire.

Aggiungete a questo punto **500 gr di carne di maiale** macinata, e fatela rosolare bene, sgranandola con una forchettina o un cucchiaino di legno; aggiungete il **dado**, il **sale**, il **pepe** (o peperoncino) e il **concentrato di pomodoro**.



Mescolate molto bene affinché il concentrato di pomodoro venga assorbito dalla carne in modo uniforme, poi aggiungete il **vino rosso** e lasciate evaporare a fuoco moderato, **coprendo non completamente** il ragù con un **coperchio**.

Aggiungete ora la **passata di pomodoro**, e fate cuocere a fuoco basso per circa **un'ora** (ponendo una rete paraschizzi sulla pentola) o comunque per il tempo necessario affinché il pomodoro risulti denso. Aggiustate eventualmente di **sale**.



Consiglio





Nel **ragù di carne di maiale** , potete anche **evitare** di mettere del **pepe (o peperoncino)** se non vi piace o se prevedete che a mangiarlo possano essere dei **bambini**; in sua sostituzione potete aggiungere invece della profumatissima **noce moscata** grattugiata, che darà un **buonissimo aroma** al vostro ragù.

Curiosita'

Il **ragù di carne** è un condimento molto usato **in tutta Italia** , ma i più famosi sono il ragù **alla bolognese** e quello **alla napoletana**.

Il ragù era anticamente, un **piatto domenicale** , e le sue origini sono da attribuire alle **agiate famiglie signorili** presso le cui corti lavoravano i **cuochi più celebrati ed inventivi** , che poterono creare tanta bontà grazie alla **ricchezza delle cucine** dei loro signori.

