

Il mio ragù alla buona

Eccolo qui!

Ingredienti:

cipolle	g.	200
carote	g.	200
sedano	g.	100
aglio	spicchi	2
pelati	g.	1'200
trita di manzo	g.	400
salumi vari	g.	200
vino bianco	ml.	200
sale e pepe		QB.
origano	CT.	1
noce moscata		Ad Lib
concentrato di pomodoro	CT.	1
zucchero	ct.	1
olio EVO		QB.

Preparazione:

Pulire e tagliare a pezzetti le verdure (io uso la mandolina ma va bene qualunque sistema) e farle appassire in una grossa pentola, di ghisa o di terracotta, dove già stia rosolando nell'olio l'aglio a fettine. Quindi tenerle da parte in una scodella.

Rosolare nella stessa pentola, senza pulirla i salumi già tagliati a pezzi e quindi la carne trita, aggiungendo se necessario dell'altro olio. Mescolare a fuoco medio alto finché la carne sia ben rosolata.

Rimettere le verdure nella pentola e mescolare bene aggiustando di sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il vino bianco e farlo sfumare.

Questo è il momento per aggiungere i pelati! Qui nella ricetta sono indicati 1'200 grammi (tre lattine standard) ma volendo un sapore più di carne e verdure se ne possono mettere di meno. Aggiungere un po' d'acqua, il concentrato di pomodoro, l'origano e, volendo, un cucchiaino di zucchero: corregge il sapore acido del pomodoro. Portare a ebollizione, incoperchiare e lasciar sobbollire a fuoco basso per un paio d'ore.

Trascorso questo tempo la salsa è pronta ma di certo l'aspetto non è molto omogeneo... preparare il passaverdure con il fondo a fori grossi e cominciare a passarvi la salsa.

Per una salsa ancor più fluida e omogenea ripetere l'operazione una seconda volta (operazione molto valida nel caso di bambini che rifiutano ogni minimo pezzetto di verdura!)

Ora la salsa è veramente pronta: quindi la si può utilizzare subito per condire un piatto di pasta (bisogna pur assaggiare a fondo per valutare se nel caso manchi qualcosa...) e dividere il resto nei barattolini per il freezer. Per un paio di mesi (se non viene mangiata, come spesso accade, prima) sarà pronta per l'uso: giusto il tempo di metterla in un pentolino a scongelare a fuoco basso e poi scaldare bene.