



MACELLERIA GIACOMO CALAMAI
CARNI PIU' - REPUBBLICA

RICETTA DEL RAGÙ DI CARNE

Il ragù di carne classico, è uno dei vessilli della cucina italiana. Ne esistono diverse versioni regionali, questa è una. E' una ricetta molto versatile, perfetta per condire quasi tutti i tipi di pasta: lasagne, tagliatelle, penne...

Immaneabile per la preparazione degli [arancini siciliani](#) al ragù o per ricette a base di verdure come la [mousaka](#), un piatto greco molto ricco e appetitoso.



Ingredienti per 10 persone

- Carne macinata di manzo - 500 gr
- Carne macinata di maiale - 500 gr
- Cipolle - 1
- Carote - 2
- Sedano - 1 costa
- Concentrato di pomodoro - 120 gr
- Passata di pomodoro - 600 gr
- Brodo di carne - 1 l
- Vino rosso - 1 bicchiere

RAGU' DI CARNE

MACELLERIA GIACOMO CALAMAI – CARNI PIÙ REPUBBLICA V. MINO DA FIESOLE, 19 59100 PRATO (PO)

CarniPiù



MACELLERIA GIACOMO CALAMAI
CARNI PIÙ - REPUBBLICA

- Prezzemolo - 1 mazzetto
- Spicchio di aglio - 2
- Burro - 30 g
- Olio extravergine d'oliva (EVO) - 4 cucchiari da tavola
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

Preparazione

Per preparare il ragù di carne

- Pulite e tritate il sedano la carota, la cipolla, gli spicchi d'aglio e il prezzemolo per il soffritto;
- In una casseruola lasciate soffriggere dolcemente le verdure in un giro d'olio extravergine per circa dieci minuti, controllando che non si brucino;
- Aggiungete la carne, alzate la fiamma e lasciate rosolare la carne fino a quando non abbia cambiato colore e la sua acqua non sia evaporata del tutto;
- Aggiungete la passata di pomodoro, insaporite con il sale e il pepe, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per due ore.
- Aggiunte se necessario brodo di carne e/o acqua calda.

Conservazione

Il ragù di carne dovrà essere protetto dal contatto con l'aria e si conserverà per circa 2-3 giorni in frigorifero se avvolto nella pellicola per alimenti.

In freezer invece potrà essere riposto sia purché sempre richiuso in apposito sacchetto o recipiente per alimenti.

RAGU' DI CARNE

MACELLERIA GIACOMO CALAMAI – CARNI PIÙ REPUBBLICA V. MINO DA FIESOLE, 19 59100 PRATO (PO)

CarniPiù