Salsa al ragù di manzo

PROCEDIMENTO

Tritare la carne, lavare e tritare gli odori.

Rosolare gli odori in olio extra vergine di oliva, unire la carne macinata, salare.

Bagnare col vino rosso e far evaporare.

Unire i pelati passati e gli odori.

Cuocere per circa 2 ore.

INGREDIENTI

(a persona)

- carne di vitellone del Mugello 40 g
- pomodori pelati 50 g
- cipolla dorata 4g
- carote 4g
- sedano 4g
- vino rosso 5g
- olio extra vergine di oliva qb
- salvia qb
- rosmarino qb
- aglio qb
- sale qb