



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003262 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 12 Mar 2020 alle ore 14:47

da GERMANO DI SALVIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il Ragù del Biricchino

Tempo di preparazione: 7 ore

Ingredienti per 0 persone

Tracchie di maiale
Muscolo di bovino
100 ml Vino bianco
Carote
Sedano
Cipolle
Passata di pomodoro

Strumenti di cottura

pentola

Preparazione

Brasare la carne, sfumare con il vino bianco, poi aggiungere carote, sedano, cipolle e lasciar andare a fuoco vivo. Quindi aggiungere la passata di pomodoro e coprire per un'oretta, poi scoprire e lasciare sul fuoco per 7/8 ore a cottura lenta ed operosa