



Ricetta N. RE003220 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Mar 2020 alle ore 17:32

da DAVIDE GARDINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Da Dubai con amore... il mio ragù

Un ragù rivisitato per i paesi mussulmani. Come usare la salsa? Ovviamente con un'ottima pasta fresca, e da buon romagnolo suggerisco le tagliatelle.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Per il ragù:

800 g Cartella o spalla di manzo

200 g Coscia di pollo

Disossata

100 g Sedano

100 g Cipolla

100 g Carota

100 ml Olio extravergine d'oliva

50 g Doppio concentrato di pomodoro

700 g Pomodori pelati San Marzano

500 ml Brodo vegetale

3 Foglie di alloro

5 Chiodi di garofano

q.b. Noce moscata

q.b. Sale

q.b. Pepe

### Preparazione

Riscaldare una casseruola o una pentola abbastanza capiente e larga.

Aggiungere l'olio extravergine di olive

Tritare finemente la carota, il sedano e la cipolla e tenere ogni ingrediente separato.

Aggiungere nella casseruola la carota tritata e lasciare imbiondire

Aggiungere ora il sedano e lasciarlo ammorbidire assieme alla carota per qualche minuto

Aggiungere infine la cipolla e lasciare soffriggere il tutto per 2 minuti a fuoco medio, avendo cura di mescolare spesso.

Aggiungere ora le foglie di alloro e i chiodi di garofano

Alzare la fiamma, aggiungere tutta la carne precedentemente macinata e far rosolare fino a quando avrà un colore dorato e l'acqua di cottura della carne sarà evaporata.

Salare e pepare, aggiungere la noce moscata grattata al momento e mescolare bene.

A questo punto aggiungere il doppio concentrato di pomodoro e mescolare bene per amalgamarlo perfettamente con la carne.

Lasciare asciugare il tutto

Ora sfumare con brodo vegetale per deglassare la casseruola.

Appena ricomincia il bollore aggiungere i pomodori pelati, regolare la fiamma su un calore medio-basso e lasciare bollire per circa 2 ore avendo cura di aggiungere di tanto in tanto un po' di brodo vegetale (Se dovesse asciugarsi troppo la salsa) fino a raggiungimento della cottura.