



Ricetta N. RE002746 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Gen 2019 alle ore 13:41

da GIUSEPPE GROSSI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Kanga-ragoo

Rivisitazione della classica ricetta del ragù in chiave australiana con il macinato di canguro.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

200 g Carota

50 g Sedano

70 g Olio EVO

1 kg Macinato di canguro

5 g Vegemite Vegemite è una crema salata fatta di estratto di lievito, simile all'italiano Estratto di Lievito Vegetale. Viene solitamente spalmata sul pane, ma può essere usata anche per cucinare. È diffusa soprattutto in Australia e in Nuova Zelanda, dove gode dello status di "cibo nazionale" e icona culturale. Ricca di vitamina B. (Kraft)

20 g Sale rosa Sale rosa dell'Himalaya

2 g Pepe

500 g Tagliatelle

100 g Prmg, parmigiano, rgg, reggiano (Parmigiano Reggiano)

1 kg Passata di pomodoro

100 g Cipolla

Strumenti di cottura

Pentola di acciaio INOX

Preparazione

Per il ragù

Tagliare a cubetti la cipolla e le carote. Pelare il sedano e tagliarlo a cubetti.

In una pentola versare l'olio ricoprendo tutto il fondo e iniziare la cottura, quando la temperatura dell'olio raggiunge i 120° versare la cipolla, le carote e il sedano e far rosolare per 10 minuti, fin quando la cipolla non si sarà imbiondita.

Aggiungere il macinato di canguro e dopo 10 minuti aggiungere la passata di pomodoro, sale e un cucchiaino di Vegemite.

Lasciar cuocere il ragù per 5 ore a fuoco dolce ricoprendo la pentola con un coperchio lasciando un po' di spazio.

Per la pasta:

Cuocere la pasta in 2L di acqua per 6-8 minuti lasciandola leggermente al dente. Scolarla direttamente in padella portandosi con sé un po' di acqua di cottura.

In padella aggiungere il ragù e la pasta e saltare per alcuni minuti. Una volta impiattato aggiungere il parmigiano.

Vino consigliato

Shiraz australiano