



RAGÙ VELOCE DELLA DOMENICA

www.angolocottura.com



Ingredienti:

1 passata di pomodoro
300 g carne trita
1 scalogno
vino rosso
Olio evo Dante
sale e pepe q.b.
tanto tanto basilico
300 g rigatoni

Preparazione:

Facciamo il sugo rosolando lo scalogno tritato finissimo con olio. Aggiungiamo la carne trita e lasciamola rosolare, sgranandola con una forchetta per evitare che rimanga in grossi pezzi. Regoliamo di sale e pepe, aggiungiamo quindi un bel bicchiere di vino rosso. Appena il vino sfuma, aggiungiamo la passata di pomodoro. Cuociamo a fuoco lento per 1 oretta, se occorre allunghiamo con 1 bicchiere di acqua. A fine cottura aggiungiamo del basilico tritato grossolanamente con le mani.