



Bavette al ragù di salsiccia

17 Maggio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
2 H 10 MIN



CALORIE
640K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Bavette

200 g di Salsicce

120 g di Macinato di maiale

1 spicchio di Aglio

1 Cipolla rossa

1 costa di Sedano

1 Carota

400 g di Passata di pomodoro

40 g di Concentrato di pomodoro

8 cl di Vino rosso

Semi di finocchio

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

1 cucchiaino di Olio extravergine di oliva (per tostare)

Sale e Pepe

Preparazione

- Pulite e tritate l'aglio, la cipolla, il sedano e la carota. Tritateli finemente con il prezzemolo e fateli appassire in un tegame con un filo di olio e altrettanta acqua, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete il macinato di maiale, alzate leggermente la fiamma e fatelo rosolare bene, girando con un cucchiaio di legno per 3-4 minuti. Versate il vino e fatelo sfumare.
- Abbassate la fiamma, unite il concentrato di pomodoro e mescolate in modo che la carne lo assorba bene.
- Versate la passata di pomodoro, condite con un pizzico di sale e pepe, mettete il coperchio a metà e cuocete a fuoco basso per circa un'ora, unendo poca acqua bollente quando necessario.
- Schiacciate con la parte piatta di un batticarne un pizzico di semi di finocchio e fateli tostare in una padellina con un filo di olio, a fiamma molto bassa per 3-4 minuti; girate spesso con una spatolina piatta perché non si brucino. Unite le salsicce spellate e sbriciolate e fatele rosolare per 4-5 minuti, sempre mescolando.
- Versate il contenuto della padellina nel tegame con il sugo, mescolate e lasciate cuocere ancora per un'ora, sempre facendo attenzione che il sugo non si ritiri troppo. A fine cottura controllate la sapidità, nel caso regolate di sale.
- Nel frattempo lessate la pasta, scolatela al dente (conservate un po' di acqua di cottura), trasferitela nel tegame con il sugo e fatela insaporire per qualche secondo a fiamma alta; se necessario aggiungete poca acqua della pasta. Completate con qualche foglia di prezzemolo e servite subito.

Carla Marchetti