



Spaghetti con ragù di pecora

9 Marzo 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
3 H 20 MIN



CALORIE
580K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Spaghetti

300 g di Polpa di pecora

200 g di Salsa di pomodoro

1 spicchio di Aglio

1 Cipolla

2 Carote

1 costa di Sedano

2 cucchiaini di Concentrato di pomodoro

20 cl di Vino rosso

1 rametto di Rosmarino fresco

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate la polpa di pecora a pezzetti molto piccoli.
- Sbucciate la cipolla, pelate le carote e tagliatele a tocchetti insieme al sedano, cui avrete tolto i filamenti; tritate l'aglio.
- Versate gli odori preparati in un tegame e fateli appassire con un fondo di olio per 7-8 minuti a fiamma bassa. Appena si saranno ammorbiditi, unite la carne e fatela insaporire per 5 minuti circa a fiamma abbastanza vivace, girandola di continuo perché si colorisca in modo uniforme.
- Alzate la fiamma e sfumate con il vino, poi aggiungete il concentrato sciolto in poca acqua calda e fate ritirare il liquido. Abbassate la fiamma, unite la salsa di pomodoro, il rosmarino, un pizzico di sale e pepe e continuate la cottura per 3 ore circa, a tegame semicoperto. Aggiungete via via altra acqua bollente in modo che il ragù non si asciughi troppo e, verso fine cottura, regolate di sale.
- Nel frattempo lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata e scolateli al dente.
- Trasferiteli nel tegame con il sugo, dopo aver tolto il rosmarino, e lasciateli insaporire sul fuoco per qualche secondo. Serviteli immediatamente, decorando i piatti con del basilico fresco.

Carla Marchetti