



Ragù funghi e salsiccia

[Del 01/03/2009 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 scatoletta di salsa di pomodoro, 150 g di polpa di manzo tritata, 50 g di funghi secchi, 150 g di salsiccia, 1 carota, 2 coste di sedano, 1 cipolla, qualche fegatino di pollo, brodo, sale, pepe, burro, olio extravergine di oliva, vino bianco.

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida, lavateli e tritateli. Pulite accuratamente i fegatini e tagliuzzateli. Ponete sul fuoco una casseruola di terracotta con mezzo bicchiere di olio, 50 g di burro e tutte le verdure finemente tritate: fate stufare e appassire bene gli ingredienti, poi unite la carne tritata, la salsiccia privata della pelle e sminuzzata, i funghi e i fegatini. Fate colorire a fiamma moderata, spruzzate con il vino e continuate la cottura, a calore molto tenue, finchè il vino sarà evaporato. Unite quindi la salsa di pomodoro diluita con due mestoli di brodo caldo, salate, pepate, bagnate con altri due mestoli di brodo e fate cuocere per almeno 3 ore a recipiente coperto e a fiamma moderata. Se il ragù dovesse ridursi o attaccarsi al fondo del recipiente, unite ancora del brodo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]