

Ragù alla bolognese



Ingredienti:

500 g carne macinata
1 cipolla
1 carota
1 costola di sedano
700 g passata di pomodoro
100 ml vino rosso
sale, pepe, rosmarino

Tritate finemente la cipolla, la carota ed il sedano e mettete nella pentola di terracotta con 2 cucchiari olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate la fiamma massima per 10 minuti. Mescolate 1-2 volte in questo intervallo.
Unite la carne sbriciolata e rosmarino tritato finemente.



Mescolate, coprite e proseguite la cottura a fiamma massima per 5 minuti. Sfumate con il vino rosso aggiunto da sopra il coperchio. Dopo 1 minuto abbassate la fiamma e unite la passata di pomodoro e sale.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma massima finché riprende il bollore poi a fiamma bassa, anche cambiando sul fornello piccolo per 30 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete del pepe nero macinato fresco e lasciate coperto minimo 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.