

RAGÙ DI SALSICCIA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- latte (50ml)
- burro (100gr)
- pomodori pelati (500gr)
- sedano
- carota
- foglia d'alloro
- 4 salsicce fresche
- vino bianco secco (50ml)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (100gr)
- pepe
- cipollotto

Come si prepara

Sciogliere il burro con l'olio. Sminuzzare cipolla sedano e carota, dopo averli ben puliti e raschiati.

Appassire il battuto di verdure nell'olio e burro caldi, sfumando di tanto in tanto con un cucchiaino di vino e mescolare sovente.

Aggiungere la salsiccia sbriciolata e privata della pelle e mescolare fino a quando sarà un po' colorita.

Aggiungere il latte e continuare la cottura mescolando spesso, aggiungendo, se si asciugasse troppo, il latte e il vino alternativamente.

Dopo circa mezz'ora aggiungere i pelati sminuzzati continuare la cottura per un'altra mezz'ora. Aggiungere la foglia di alloro.

Difficoltà: 2

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale



Valore energetico	186 kcal 779 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, salse e sughi, carne, mediterranea, Ragù di salsiccia