



IL RAGU'

Taglia le cipolle a fette e stufale con l'aglio, il lardo tritato e l'olio. Aggiungi quindi la carne di maiale e le costine e rosolale per circa 10 minuti, dopodichè irrorale con il vino rosso e lasciale cuocere a pentola scoperta e a fuoco basso per un'ora.

A questo punto, aggiungi la passata ed il concentrato (se il tutto è già piuttosto denso allunga il concentrato con dell'acqua calda), sale, pepe e basilico.

Copri con il coperchio e cuoci per un'ora rigirandola spesso, diciamo almeno ogni 10 minuti.

Togli il coperchio e lascia asciugare e addensare per circa 10/15 minuti.

Toglie la carne dal sugo e mettila da parte. Copri il sugo con il coperchio lasciandolo un po' aperto (magari mettendo un mestolo tra la pentola e il coperchio) e cuoci per 3 ore e anche più) sempre mescolando frequentemente.

Buonissimo con gli ziti tagliati a pezzi di circa 6/7cm, con le penne lisce o con le orecchiette

Buon appetito!!

Ingredienti:

*1 kg di polpa di manzo tagliata a pezzettoni
6/7 costine di maiale
400gr di cipolle
2 spicchi d'aglio tritati
1 lt di passata di pomodoro
100gr di concentrato di pomodoro 50gr di lardo
2,5 dl di vino rosso corposo basilico
olio
sale
pepe*

