

Ragù alle verdure *(Salse e sughi)*



Preparazione

Lavate e mondate tutte le verdure, tagliatele in cubetti e mettetele da parte. Preparate il soffritto mettendo in una pentola e il trito di sedano, carota e cipolla. Fate soffriggere per qualche minuto a fuoco vivo, dopodiché aggiungete il primo cucchiaino di concentrato. Fate insaporire per qualche minuto e unite i peperoni. Mescolate bene con un mestolo di legno, lasciate cuocere per 10 minuti circa e aggiungete le melanzane e le zucchine. Mescolate ancora e nel frattempo sciogliete l'altro cucchiaino di concentrato nell'acqua calda. Aggiungete quindi il liquido al ragù, salate e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Consigli

Se preferite, potete utilizzare i pomodori pelati al posto del concentrato di pomodoro!

Curiosità

La parola italiana ragù deriva dal francese ragout, che a sua volta deriva dal verbo ragouter, che significa risvegliare l'appetito. La trasformazione del termine da francese a italianizzato si ebbe durante il periodo fascista, quando non si ammetteva l'uso di parole non italiane. Si diffuse allora anche il termine ragutto, presto caduto in disuso a favore del più noto ragù.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Peperoni gialli (mezzo peperone giallo)

Peperoni rossi (mezzo peperone rosso)

Peperoni verdi (mezzo peperone verde)

Melanzane (1 melanzana)

Zucchine (3 zucchine piccole)

Sedano (1 costa di sedano)

Carote (1 carota)

Cipolle (mezza cipolla)

Olio extra vergine di oliva (4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva)

Sale (q.b.)

Concentrato di pomodoro (2 cucchiaini di concentrato di pomodoro)

Acqua 200 millilitri (calda)