

Ragù alla napoletana (Altro)

Preparazione

Fate rosolare lentamente il girello con il lardo pestato, le cipolle affettate, sale e pepe. Bagnate con vino rosso e lasciate cuocere a fuoco dolcissimo per 2 ore. Aggiungete la conserva di pomodori, alzate il fuoco e fate insaporire per 15 minuti. Coprite la carne di acqua e continuate la cottura per altre 2 ore a fuoco bassissimo, girando spesso, finché il sugo si sarà ristretto e sarà diventato lucido e scuro. Adatta per usi vari.

Informazioni

Preparazione 240 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

Manzo 1000 grammi (girello)

Lardo 125 grammi

Cipolle 500 grammi

Conserva 500 grammi (di pomodori San Marzano)

Vino rosso (1/2 bicchiere di vino rosso)

Sale

Pepe