



Bimby: Ragù - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

300 gr. carne tritata, 50 gr. pancetta, 80 gr. sedano, carota, cipolla, 80 gr. olio evo, 5 cl. Vino rosso, 500 gr. passata di pomodoro, sale

Trita le verdure e la pancetta: 10 secondi a velocità 4. Aggiungi l'olio e soffriggi: 3 minuti a temperatura 100. Unisci la carne e insaporisci per altri 10 minuti a temperatura 100 velocità 1, bagnando con il vino rosso. Aggiungi la passata, il sale e cuoci: 20 minuti a temperatura 100 velocità 1. è? ottimo per condire tagliatelle, fettuccine e lasagne al forno. Consigli: se vuoi raddoppiare le dosi, ti consiglio di posizionare la farfalla.

eCucinando.it