

Ragu

Tempo preparazione

03:30 H

Ingredienti

- Carne trita minimo 1.0 Kg
- Cipolla
- Sedano
- Carota
- Aglio
- Paprica o peperoncino
- Passato di pomodoro
- Olio
- Sale
- Basilico

Procedimento

- Preparazione in pentole tradizionali
 - Soffriggere le verdure in poco olio
 - Rosolare a parte la carne 10/15 min
 - Eliminare parte del grasso lasciato dalla carne
- Unire tutto nella pentola slow cooker facendo attenzione a evitare eccessivi sbalzi termici alla pentola.
- Aggiungere le spezie (Sale, Basilico, Paprica/Peperoncino)
- Aggiungere il passato di pomodoro

Tempi cottura

- 3:00 H slow (Se la carne e' molto di piu' allungare di 1 H il tempo di cottura)

Note

- Regolare di sale quando manca 1 H
- Nel tempo restante non aprire la pentola

From:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/> - BrezzaWiki

Permanent link:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=brezza:ricette:slowcook:ragu>

Last update: **2026/03/02 13:01**

