

## Il ragù

Una ricetta di famiglia da usare per le lasagne, i cannelloni o per condire la pasta.

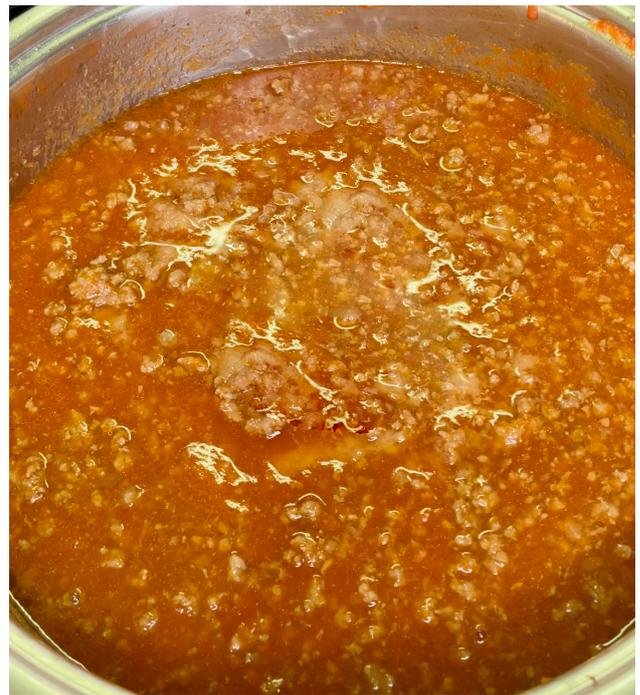
**Tempo preparazione:** 270 minuti

**Difficoltà:** facile

8-10 persone

### Ingredienti:

- 1 cipolla
- 1 carota
- Mezza gamba di sedano
- 40ml di olio extravergine d'oliva Bennet
- 500gr di macinato di suino
- 1000gr di macinato di manzo
- 125ml di vino rosso
- 700gr di passata di pomodoro Bennet
- 700ml di acqua
- 20gr di sale fino Bennet
- 10gr di concentrato di pomodoro



### Procedimento

Pulire le verdure e tritarle finemente.

In una pentola mettere l'olio, scaldarlo, mettere il trito di verdure e rosolarlo.

Aggiungere poco per volta tutta la trita.

Una volta rosolata completamente, sfumare con il vino rosso.

Aggiungere poi la passata, l'acqua, il concentrato di pomodoro e il sale.

Coprire con coperchio e cuocere a fiamma bassissima per 4 ore.

Condite delle orecchiette cotte in acqua salata e godetevi questo piatto super super gustoso.