

## Maccheroni al ragù - Pasta



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

15 min



Tempo di cottura

2 h e 15 min



Calorie a porzione

595 kcal

### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

320 g di Maccheroni

400 g di Macinato di manzo

60 g di Pancetta dolce

400 g di Polpa di pomodoro

1 Cipolla rossa

1 spicchio di Aglio

1 Carota

1 costa di Sedano

10 cl di Vino rosso

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe



## Preparazione

---

- Tagliate la pancetta a pezzettini.
- Mondate cipolla, carota, sedano, aglio e prezzemolo, lavateli e poi tritateli.
- Fateli soffriggere in un tegame con l'olio, per circa 5-6 minuti a fiamma bassa mescolando sempre.
- Unite la pancetta preparata e il macinato di manzo e fateli rosolare per 3-4 minuti, girando ogni tanto finché la carne avrà cambiato colore.
- Alzate la fiamma e sfumate con il vino, poi unite la polpa di pomodoro. Riportate a ebollizione, salate e abbassate la fiamma.
- Incoperchiate lasciando uno spiraglio e proseguite la cottura del sugo per almeno 2 ore, unendo quando necessario poca acqua bollente. Verso fine cottura regolate di sale e unite un pizzico di pepe.
- Lessate i maccheroni in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente.
- Trasferite i maccheroni nel tegame con il ragù, fateli insaporire a fiamma vivace per qualche secondo e serviteli subito.