



ZITI AL RAGU' GENOVESE

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p> Quancia di manzo Kg 1,2* Cipolla Kg1,2** Carota 1 Sedano 1 costa Vino rosso un grosso bicchiere (circa 200 cl.) Concentrato di pomodoro 1 cucchiaino </p>	<p> 1) Brasate con 2 cucchiai d'olio e acqua, la carota, una cipolla e il sedano. Nel frattempo avrete tagliato la carne a dadini con il coltello (mi raccomando non macinata) aggiungetela alle verdure e fate stufare. Sfumate gradatamente con il vino rosso e quando la preparazione è asciutta mettete il concentrato diluito in un bicchiere di brodo bollente e la preparazione per carni brasate Ariosto. </p>	 <p>© 2011 www.nonnasole.blogspot.com</p>
<p> Brodo vegetale o di carne (il mio era di carne) Ziti o rigatoni (noi Kg1) Olio evo q.b Pecorino o altro formaggio grattugiato a piacere Insaporitore per carni brasate Ariosto </p>	<p> 2) Cuocete per almeno 3 ore aggiungendo il brodo. Io uso delle pentole con il fondo pesante, metto al minimo-minimo la fiamma e posso dimenticare di avere la carne sul fuoco. All'inizio della cottura mettete le cipolle affettate in una padella antiaderente con qualche cucchiaino d'olio e anche qui aggiungete brodo fino a cottura. </p>	
	<p> 3) Devono ridursi quasi a crema. Avrete, nel frattempo, tagliato gli ziti (se adoperate quelli). Cuocete la pasta e conditela con il sugo. </p>	
<p>by NonnaSole</p>		<p>www.ariosto.it</p>