

zeste

Sauce Ragù à l'Italienne

par STEFANO FAITA

Quantité : **4 à 6 portions** (7) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h 20 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **3 h**



Préparation

1. Placer une grande casserole à fond épais à feu moyen et ajouter l'huile d'olive. Ajouter le porc haché et cuire jusqu'à ce que tout le liquide de la viande soit évaporé, puis ajouter le bœuf haché et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, en remuant fréquemment. Transférer la viande dans un bol et réserver.
2. Ajouter le beurre dans la casserole et mettre à feu moyen. Ajouter l'oignon, la carotte et le céleri, puis cuire jusqu'à ce que les oignons soient très tendres et translucides.
3. Ajouter le concentré de tomates et faire revenir (5 minutes de plus) en remuant de temps en temps.
4. Augmentez le feu et versez le vin rouge. Cuire à feu vif (2 minutes), ajouter le fond de veau, puis couvrir la casserole et baisser le feu à doux.
5. Laisser le ragù mijoter très doucement (1 - 1 ¼ heures). La viande ne doit pas être trop sèche. Verser le lait entier et laisser cuire (45 minutes supplémentaires) avant de servir avec des tagliatelles.

PUBLICITÉ

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

300 g de bœuf haché maigre

150 g de porc haché

45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

1 oignon, haché finement

2 carottes, hachées finement

2 branches de céleri, hachées finement

30 ml (2 c. à soupe) de concentré de tomates, triple concentré

125 ml (1/2 tasse) de vin rouge

125 ml (1/2 tasse) de lait entier

Sel et poivre noir au goût

Pâtes aux œufs (tagliatelle ou fettucini)

500 ml (2 tasses) de fond de veau

PUBLICITÉ