

Ragù di castrato

30 Novembre 2006

RAGÙ DI CASTRATO

Dosi per 6 persone:

300 gr. di polpa di castrato
50 gr. di grasso di maiale tagliato a dadini
1 cipolla
2 carote
1 kg di pelati
1/2 bicchiere d'olio d'oliva
1 bicchiere di vino rosso
peperoncino, pepe e rosmarino

Soffriggere il grasso di maiale, la cipolla, le carote, il rosmarino e farvi rosolare la carne di castrato tritata.
Aggiungere il vino, lasciare evaporare, salare, pepare e unire il pomodoro.
Cuocere per circa 3/4 d'ora a fuoco moderato semi coperto.