

RAGÙ CARLO CRACCO

Buongiorno a tutti, oggi andremo a preparare un ragù di carne al pomodoro nella nostra pentola a pressione multi-funzione friggitrice d'aria di “MasterPro by Carlo Cracco”¹.

Partiamo inserendo il nostro soffritto nella pentola a pressione, insieme ad un filo d'olio e al rosmarino e impostiamo la macchina in modalità rosolare per qualche minuto a 180° gradi.

Una volta rosolato bene il nostro soffritto possiamo aggiungere la carne. Partiamo dalla salsiccia, la facciamo a pezzi la inseriamo e l'andiamo a sgranare bene con l'aiuto del cucchiaio; e una volta che abbiamo sgranato bene la nostra salsiccia, andiamo ad aggiungere la carne trita. Sgraniamo bene anche questa e siamo pronti a sfumare col vino rosso.

Una volta sfumato bene, che non sentiamo più odore di alcool, andiamo ad aggiungere la passata di pomodoro. Sciacquiamo quindi con un filo d'acqua al contenitore del nostro pomodoro e allunghiamo leggermente il ragù. Aggiungiamo un pizzico di sale e un pizzico di pepe. siamo pronti ora per chiuderlo quindi col tappo della pentola a pressione e farlo cuocere per almeno tre ore in modalità cottura lenta 95° gradi.

Passate minimo tre ore di cottura andiamo a togliere il nostro ragù dalla pentola e siamo pronti a servirlo. Possiamo usarlo come condimento per la pasta oppure in accompagnamento una polenta per secondo.

Individua gli ingredienti e scrivili qui:

.....
.....
.....

Individua le tecniche di cucina usate e scrivile qui:

.....
.....
.....

Riscrivi la ricetta del Ragù seguendo le istruzioni dell'es.13 pag. 111:

.....
.....
.....