



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003259 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Mar 2020 alle ore 13:56

da GERMANO DI SALVIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Ragù di Nonna Tittina

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 0 persone

Strumenti di cottura

pentola

Preparazione

Fare sigillare la carne in pentola con olio e sugna

Sfumare con vino rosso e poi unire la cipolla affettata, farla sfrigorare, aggiungere la polpa di pomodoro e il basilico.

A metà cottura aggiungere il sale qb

Cuocere per Min 5/6 ore