

*Carote Sedano Cipolle 150grammi totali 1 spicchio d'aglio 1 foglia di salvia 1 foglia di rosmarino gr 150 di carne macinata di manzo gr.20 di funghi spugnati vino rosso 1,5kg di pelati Fare un fondo di carote, sedano, cipolle, aglio, salvia e rosmarino fare rosolare in un tegame con olio extra vergine di oliva. Nel frattempo in una padella nera, o antiaderente, fare rosolare a fuoco vivo la carne macinata di manzo. Quando questa sarà ben dorata versatela nella miropoix di verdure con aggiunta dei funghi spugnati. Far rosolare e bagnare con vino rosso corposo. Lasciare evaporare e aggiungere i pelati passati. Aggiustare di sale e lasciar cuocere per 30 minuti. Ottima per lasagne al forno, canelloni e pasta corta. Dosi per 8 persone Nicochef"*