LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

PENNE AL RAGU' MAGRO DI VITELLO

ACCOMPAGNATE DA IL CAMPANONE





Il Campanone

INGREDIENTI

320 g di penne
250 g brodo di carne
500 g di carne macinata di vitello (cartella, copertina o fesone, girelo di spalla)
250 g di carne macinata di maiale (coscia)
100 g pancetta dolce macinata (o salsiccia)
1 cipolla media
1 carota
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
50 g burro (facoltativo)
3 cucchiai olio EVO,
1 bicchiere vino bianco
sale e pepe

PREPARAZIONE

In un tegame a fondo spesso stufare in poco olio le verdure tritate finemente con la foglia di alloro intera. A parte rosolare la carne e deglassare con il vino, unire le verdure stufate, un po' di brodo e continuare la cottura a fuoco bassissimo con il coperchio per circa un'ora e mezza. Bagnare con il brodo se si asciuga troppo, salare e pepare a metà cottura. Togliere la foglia di alloro, lessare la pasta e saltarla nel ragù.

CONSERVAZIONE

Se sono stati utilizzati ingredienti freschi, è possibile la congelazione del ragù bianco.