



Ragu bianco al profumo di salvia

Ricetta di La Nostra Cucina - Milano

Ingredienti

1 confezione di preparato per ragù
300g di sedano, carota e cipolla a cubetti
1 bicchiere di vino bianco secco
2 grossi rametti di salvia
1 ciuffo di prezzemolo
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe a piacere

Preparazione

In una casseruola mettete le verdure e fatele insaporire nell'olio senza che prendano colore.

Unite poi il composto una volta reidratato come istruzioni e fatelo insaporire. Bagnate ora di vino bianco e a fiamma vivace fatelo ridurre.

Aggiungete poi la salvia sminuzzata grosso-

lanamente e il prezzemolo tritato e portate ad ebollizione.

Aggiungete un litro circa d'acqua e fate cuocere coperto per circa trenta minuti.

Passato questo tempo levate il coperchio e fate restringere il ragù

Salate e pepate.

Eliminate la salvia e aggiungete una cucchiata di olio extra vergine d'oliva.

Servite su delle bruschette di pane integrale tostato.

