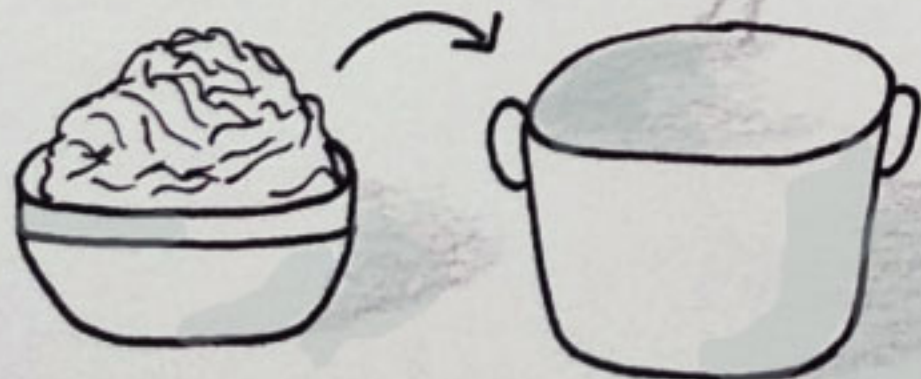


Ragù di Carne

① IN UNA PADELLA FAI ROSOLARE LA CIPOLLA CON IL BURRO E L'OLIO



② AGGIUNGI IL MACINATO E FAI ROSOLARE



③ AGGIUNGI IL CONCENTRATO DI POMODORO, LA PASSATA E IL SALE



④ NON DIMENTICARTI DI MESCOLARE (E AGGIUNGERE ACQUA)



⑤ COMPLIMENTI: IL TUO RAGU' E' PRONTO!
P.S.: COL PARMIGIANO E' TUTTO PIU' BUONO!

- INGREDIENTI**
- 150 gr MACINATO DI MANZO
 - 150 gr MACINATO DI SUINO
 - CIPOLLA TRITATA
 - 1 NOCE DI BURRO
 - OLIO EVO
 - SALE
 - CONCENTRATO DI POMODORO
 - PASSATA DI POMODORO

