

Ragu' di cinghiale alla Cristina

Per la preparazione:

- 150 gr di carote
- 150 gr cipolla
- 50 gr di sedano
- mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva
- 1 litro di passata di pomodoro
- 1 peperoncino piccante
- sale q.b.
- 1 bicchiere di vino rosso
- 100 gr di salsiccia
- 100 gr di macinato di manzo
- 300/400 gr di carne di cinghiale macinata o se preferite tagliata a coltello in piccoli pezzetti

Ricetta

Far soffriggere le verdure sminuzzate finemente con l'olio, aggiungere le carni ,il sale,il peperoncino e se volete un pizzico di pepe.quando le carni si saranno asciugate mettere il vino e farlo evaporare,quindi aggiungere la passata di pomodoro e due bicchieri di acqua calda.ora non rimane che farlo bollire piano piano per un paio d'ore finche' non si sara' addensato.