

"LA CUCINA"

di CARUSO ROSALIA
via vinca,6
50051 Castelfiorentino(FI)

SCHEDA TECNICA

RAGU' "IL MAGNIFICO"

Ingredienti:

POLPA DI POMODORO
CIPOLLE ROSSE
CARNE BOVINA IGP " VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"
 RAZZA CHIANINA 20%
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CARNE SUINA (CINTA SENESE DOP)15%
VINO ROSSO CHIANTI
PREZZEMOLO
CAROTE
SEDANO
ROSMARINO
ALLORO
SALE
PEPE

PROCEDIMENTO COTTURA:

FACCIAMO SOFFRIGGERE CIPOLLE,CAROTE,PREZZEMOLO,SEDANO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PER CIRCA 2 ORE. AGGIUNGIAMO LA CARNE ED IL VINO ROSSO CHIANTI METTIAMO POLPA DI POMODORO,SALE E PEPE.
FACCIAMO BOLLIRE X 2 ORE,MEZZ'ORA PRIMA DI TOGLIERE DAL FUOCO
AGGIUNGIAMO ROSMARINO E LE FOGLIE DI ALLORO CHE VENGONO POI TOLTE A FINE COTTURA PERCHÉ NE RIMANGA L'AROMA ED IL SAPORE.
METTIAMO IL PRODOTTO IN BARATTOLI DI VETRO E FACCIAMO STERILIZZARE IL PRODOTTO IN AUTOCLAVE .
IL PRODOTTO ASSUME UNA SCADENZA DI 24 MESI.
NON VI E' ALCUN TIPO DI COLORANTI NE CONSERVANTI.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO CAUSARE ALLERGIE E INTOLLERANZE

PUO' CONTENERE TRACCE : PESCE, LATTE.

