

"LA CUCINA"

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

SCHEMA TECNICA

RAGU' di CARNE con "CINTA SENESE DOP"

Ingredienti:

POLPA DI POMODORO
CARNE SUINA " CINTA SENESE DOP" 35%
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
CIPOLLE ROSSE
CAROTE
VINO ROSSO
SEDANO
PREZZEMOLO
SALE
ALLORO
PEPE NERO

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,
METTIAMO POLPA DI POMODORO,SALE E PEPE.
FACCIAMO BOLLIRE X 2 ORE .
MEZZ'ORA PRIMA DI TOGLIERE DAL FUOCO AGGIUNGIAMO 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 INTOLLERANZE

PUO' CONTENERE TRACCE DI : PESCE, LATTE.

