

Matuffi Garfagnani

Recette de Toscane

Ingrédients

300g de bœuf haché

100g de saucisse

1 branche de céleri

1 ou 2 carotte

Sauce tomate (passata di pomodoro)

¼ de vin rouge

Ricotta

1 oignon de l'ail

1 petite branche de romarin

1 feuille de laurier

3 clous de girofle

1 pincée de noix de muscade

Huile d'olive

Parmesan râpé

1 paquet de polenta



Préparation

Coupez en petits dés carottes oignons céleri, hachez la feuille de romarin et l'ail. Faire chauffer un filet d'huile dans une sauteuse mettre le hachis et faire bien rissoler. Ajoutez la saucisse pelée et écrasée à la fourchette ainsi que le bœuf haché.

Dès que la viande est dorée ajoutez le vin et faire réduire de moitié à feu vif. Quand c'est fait ajoutez la sauce tomate, un peu de bouillon, les clous de girofle la noix de muscade râpée quelque tours de moulin à poivre le laurier et faire mijoter à feu doux.

Le mieux est de préparer la sauce en avance pour qu'elle ai le temps de bien mijoter une bonne heure. Ou encore mieux la préparer la veille et la faire réchauffer doucement pendant 30 minutes.

Préparer la Polenta, dès qu'elle est cuite ajoutez deux belle cuillères à soupe de ricotta. Servez avec le ragoût et saupoudrez de parmesan.