

Oppskrift

# Langtidskokt ragu med skivet bog av ungsau, tomat og rødvin



1

Ragu

Krydre bogen med salt og pepper, brun kjøttet i olivenolje i en stor gryte, legg til side. Del løk, hvitløk, gulrot og selleri fint og fres i samme gryte til mykt og gyllent. Tilsett tomatpuré og la den frese med i noen minutter. Hell på rødvin, hakkede tomater, kraft og urter. Legg kjøttet tilbake i gryta. Kok opp. Legg på lokk og la det småputre på lav varme i 2-3 timer, til kjøttet er mørt og faller fra beinet. Plukk kjøttet fra beina og del i grove biter, rør sammen kjøtt og saus. Smak til med salt og pepper.

2

## Til servering

Kok pasta etter anvisning på pakken. Finsnitt bladpersille, vend med sitronskall og olivenolje. Topp nykokt pasta med ragu, persilleblanding og parmesan.

## Produkter i denne oppskriften

Bog av Ungsau Skivet Fr Pk



## Ingredienser

Ragu

Gilde skivet bog av Ungsau

2 kg

## Ragu

### Til servering

Olivenolje	50 ml
Løk	300 g
Hvitløksfedd	20 g
Gulrøtter	200 g
Stangselleri	150 g
Tomatpuré	30 g
Rødvin	3 dl
Hermetiske tomater	800 g
God kraft	5 dl
Rosmarinkvister	2 stk
Timiankvister	2 stk
Salt og pepper	

### Til servering

Ravioli	1,2 kg
Olivenolje	1 dl
Bladpersille	50 g
Sitronskall, revet	8 g
Parmesan, revet	150 g