

שם המתכון: ראגו טלה סיצילאני

כשרות (חלבי/ **בשרי**/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מזרכים (חמש-שש מנות) :	כלי עבודה דרושים :
1 ק"ג בשר טלה טחון, או בקר עם שומן טלה	מחבת גדולה וכבדה לראגו (עם מכסה
1/2 בקבוק יין אדום	תואם) +1 זהה
2 מקלות סלרי חתוכים גס	מחבת רחבה
2 בצלים קלופים חתוכים גס	כלי הגשה רצויים:
4 שיני שום	צלחת עמוקה גדולה
2 עלי דפנה	
1 כף רסק עגבניות	
1 קופסא עגבניות משומרות קלופות (400 גר') -	
רצוי איטלקיות-טחונות למחית	
מלח ופלפל שחור גרוס טרי	
חמש כפות שמן זית	
חופן צימוקים קטנים	
חופן צנוברים קלויים	
רבע כפית קינמון טחון	
רבע כפית אגוז מוסקט טחון	
1 כוס מים	

הכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את הבצל, השום והסלרי בפולסים כדי לקבל תערובת קצוצה דק.
2. במחבת גדולה מטגנים את הבשר בשמן הזית תוך ערבוב ופירוק הגושים במשך כמה דקות. מחכים שהבשר יפריש מיצים ושאלו יצטמצמו לגמרי, לאחר מכן ממשיכים לטגן ונותנים לבשר להדבק מעט לסיר כדי לייצר משקעים בצבע חום בתחתית הסיר.
3. מוציאים את הבשר ומוסיפים את הירקות הקצוצים ומטגנים בשומן שנשאר בסיר במשך כמה דקות עד ריכוך ועד שנוצרים שוב משקעים חומים בתחתית הסיר. מוסיפים את התבלינים היבשים ומטגנים עוד דקה.
4. מוסיפים את היין הלבן ומקרצפים היטב את המשקעים.
5. מרתיחים ונותנים ליין להצטמצם לשליש. מוסיפים את עגבניות הטחונות ורסק העגבניות ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הצנוברים והצימוקים. מעבירים לתנור בחום 150 מע' למשך שעה עד שעתיים.
6. מגישים עם ניוקי ביתי או כל פסטה אהובה אחרת.