



Ingredienser:

Kød af kalvehale
Evt. lidt bacon
Timian el. anden krydderurt
Et fed hvidløg
Løg
Flåede tomater
Tomatpure
Olivenolie

Tilberedning:

Start med at brune kødet lidt i rigeligt med olie. Skru ned for varmen og lad det fintsnittede løg klare stille og roligt. Når løget er ved at være der, tilsættes hvidløg. Til sidst kommes tomat og krydderurter i. Hold lidt igen med tomaten. Det skal gerne ende med at være en italiensk ragù, ikke en tomatsovs med kalvehale. Lad det hele simre til retten har en fed og sammenhængende konsistens. Smagen skal være koncentreret og intens. Smag til og server med en god pasta. Jeg synes, at pastatyper som pappardelle og fettucine gør sig bedst til en fyldig ragù.