

Le Ricette di Giuly -Tagliatelle al Ragù Bianco a Modo Mio

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è stata pensata per chi non può mangiare determinate cose.

INGREDIENTI:

- 500 g di petto di pollo
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 500 ml di brodo vegetale
- vino bianco q.b
- sale q.b
- olio q.b

PROCEDIMENTO:

Innanzitutto tagliare grossolanamente il petto di pollo e la cipolla, il sedano e le carote a cubetti. In un pentolino

capiente, rosolare le verdure con olio fino a che inizieranno a diventare morbide.

Successivamente aggiungere il pollo a pezzi e mescolare bene in modo che prenda il sapore. Versare il vino e lasciare che evapori.

Aggiungere il brodo di verdure a cucchiainate fino a coprire del tutto la carne. Salare, e lasciare cuocere a coperchio chiuso per almeno 2 ore mescolando ogni tanto.

In acqua salata versare le tagliatelle e lasciare cuocere.

Scolare, mettere in una ciotola, versare il ragù bianco, mescolare e servire ben caldo.

Buon Appetito!

© 2026 **CIVICO20NEWS** – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 18/04/2026

Salvato in PDF in data: 25/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-tagliatelle-al-ragu-bianco-a-modo-mio/18/04/2026/>