Le ricette di Giuly - Pasta al ragù ..... rivisitata

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una versione diversa dal solito ragù di carne.

INGREDIENTI:

– 500 g di pasta

– 2 nodini di maiale

– 1 cipolla

– 1 barattolo di polpa di pomodoro

– 1/2 bicchiere di vino bianco

– sale q.b

– pepe q.b

– prezzemolo q.b

– olio q.b

PROCEDIMENTO:

Tagliare la carne prima a listarelle e poi a dadini piccoli e metterne metà nel frullatore.

Far soffriggere la cipolla con l’olio in una padella capiente, aggiungere tutta la carne, fare rosolare bene per un paio di minuti.

Sfumare col vino per circa un minuto, versare la polpa di pomodoro, salare, pepare e aggiungere il prezzemolo

tritato.

Mescolare bene e lasciare cuocere per circa 20 minuti.

A parte far cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e aggiungerla al sugo.

Mescolare bene e servire ben caldo con un po’ di formaggio grattugiato.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 20/04/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-8/20/04/2024/