Pomì
O Così. O Pomì.

Tagliatelle al ragù



Tempo di preparazione: 180 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Alloro: 1 foglia
- Brodo di manzo: 100 gr
- Carne macinata di manzo: 80 gr
- Carota: 20 gr
- Cipolla: 20 gr
- Olio evo: q.b.
- Parmigiano Reggiano: 30 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 20 gr
- Tagliatelle all'uovo: 240 gr
- Timo: 1 rametto

Preparazione

1. Cominciare facendo un trito di sedano carota e cipolla e soffriggerlo in un tegame con olio extravergine e aglio.
2. Giunti alla giusta doratura aggiungere la carne trita e rosolarla bene.
3. Aggiungere sale, pepe, alloro, timo e infine sfumare con il vino.
4. Aggiungere ora il brodo di manzo e la ***Passata di pomodoro biologica Pomì*** e sobbollire a fuoco lento per 2 ore e mezza.
5. Portare ad ebollizione l'acqua, salarla e buttare le tagliatelle.
6. A cottura ultimata, saltare le tagliatelle a fuoco vivo con un bel mestolo di ragù e impiattare con una spolverata di parmigiano reggiano.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 100 gr

