Nidi di tagliatelle al ragu



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Macinato misto: 500 gr
- Nidi di tagliatelle: 300 gr
- Olio extra vergine d’oliva: 4 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Piselli surgelati: 200 gr
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: ½ bicchiere

Preparazione

I **nidi di tagliatelle al ragù** sono uno dei primi più buoni e semplici che ci siano. È una ricetta che sa proprio di casa e di famiglia, quel piatto che ci fa ricordare le giornate trascorse con i propri cari. Prepararli è davvero facile, basta fare il ragù, si assembla tutto e la pasta cuoce direttamente in forno!

Come prima cosa occupatevi del ragù. Tritate insieme sedano, carote e cipolla e metteteli all’interno di una pentola. Versate l’olio extra vergine di oliva e fateli soffriggere per un minutino. Aggiungete il macinato e fatelo rosolare per qualche secondo, dopodiché sfumate con il vino bianco.

Unite la ***Passata Classica Pomì***, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere il tutto per 30 minuti a fuoco dolce. Trascorso il tempo, unite i piselli (freschi o surgelati, se usate quelli surgelati fateli scongelare prima) e continuate la cottura per altri 15 minuti.

Prendete una pirofila e sporcate la base un po’ di sugo. Sistemate poi i nidi di tagliatelle crudi e copriteli con il sugo. Ultimate il piatto con una bella spolverata di **parmigiano grattugiato** ed infornate i nidi di tagliatelle al ragù in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20-25 minuti, infilzate la pasta con una forchetta per verificare che si sia ben cotta.

I nidi di tagliatelle al ragù sono pronti da gustare, sono cremosi e super saporiti, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt

