

Tagliolini al ragù di fegatini

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Alloro: 2 foglie
- Bacche di ginepro: 5/6
- Carote: 2
- Cipolla bionda: 1
- Fegatini di pollo: ½ kg
- Nidi di tagliolini all'uovo: 4
- Olio extra vergine: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Salvia: 3 foglie
- Sedano: 1 costa
- Vinsanto: ½ bicchiere



Preparazione

1. Tagliare grossolanamente i fegatini, farli rosolare in un largo tegame a fuoco vivo con un goccio d'olio Evo, alloro e salvia.
2. Quando risultano ben rosolati unire il sedano, carote e cipolla tagliati fini.
3. Rosolare per altri 5 minuti e sfumare con il vinsanto. Unire la **passata classica Pomì** e mezzo bicchiere d'acqua, aggiustare di sale e pepe e lasciare cuocere per mezz'ora. Dividere il ragù in due parti, una delle quali andrà battuta a coltello e nuovamente unita al resto.
4. Cuocere in acqua salata i tagliolini, finché non vengono a galla, scolarli e saltarli in padella con il ragù di fegatini. Impiattare e spolverare di pepe a piacere.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

