

PRIMI PIATTI

# Maccheroncini al sugo finto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il sugo finto è un sugo tipico di Firenze, si tratta di un sugo realizzato esattamente come si farebbe per il ragù alla bolognese con la sola differenza che è preparato senza carne. Un sugo finto per l'appunto!

Condite la pasta che preferite con questo sugo e buon appetito!

## INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr  
POMODORI PELATI IN SCATOLA 500 gr  
VINO ROSSO ½ bicchieri  
CIPOLLE 1  
SEDANO 2 coste  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
CAROTE 2  
BASILICO 5 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
PARMIGIANO REGGIANO

## PREPARAZIONE

**1** Prepara un battuto con carota, sedano e cipolla.



**2** Mettetelo in padella a soffriggere con l'olio, sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare.



**3** Aggiungete il pomodoro e lasciate cuocere facendo restringere il sugo.



4 Aromatizzare con del basilico, insaporite con del sale e lasciate cuocere.



5 Fate bollire una pentola piena d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta per cuocerla al dente.



**6** Aggiungete un mestolo d'acqua di cottura della pasta al sugo per ammorbidirlo e legarlo grazie alla presenza dell'amido della pasta.



**7** Scolate la pasta e trasferitela in padella con il condimento. Aggiungete il parmigiano grattugiato e fate amalgamare i sapori.



8 Servite la pasta ben calda.

