

PRIMI PIATTI

# Pappardelle alla genovese rivisitata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

300 g di macinato di prima scelta  
4 - 5 cipolle  
un bicchiere di vino bianco  
un bicchiere di polpa di pomodoro  
poco sale q.b.  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
350-370 g di pappardelle.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente la cipolla.

In una pentola a pressione mettete il macinato allargandolo bene in tutto il fondo, unite la cipolla, il vino, l'olio, il pomodoro ed il sale e mescolare.

Coprite con acqua fino ad arrivare alla tacca interna della pentola a pressione.

Fate cuocere senza coperchio fino a quando il sugo non si è leggermente ristretto, a questo punto mettete il coperchio e fate cuocere dal fischio per almeno 1 ora.

Fate sfiatare ed aprite, il sugo deve essere ristretto.

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta e conditela con il sugo.

