

PRIMI PIATTI

Reginette con sugo d'arrosto e cipolle

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



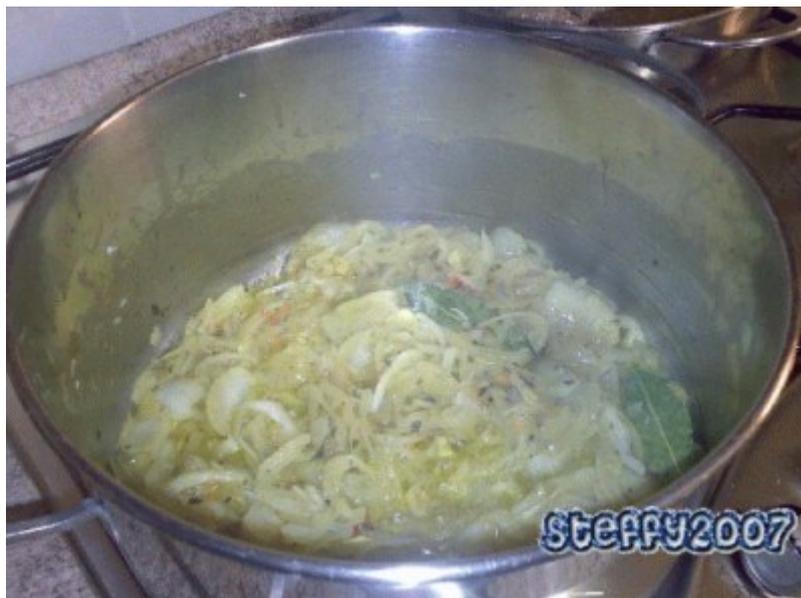
INGREDIENTI

- 7 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 6 foglie di alloro
- 4 rametti di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 5 cipolle
- 1 arrosto
- 1 bicchiere di vino bianco
- abbondante brodo di carne
- 400 g di ruginette
- 4 cucchiai di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le cipolle a fette sottili.

In una pentola mettete 3 cucchiai di olio, 3 foglie di alloro, 2 rametti di rosmarino, 1 spicchio di aglio, 1 costa di sedano, 1 carota e le cipolle e fate rosolare a fuoco molto basso.



2 In una seconda pentola mettete l'olio rimasto con le erbe rimaste, unite l'arrosto e fate rosolare.



3 Sfumare con il vino.



4 Unite l'arrosto alle cipolle e continuate la cottura unendo brodo quando basta.



- 5 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, conditela con il sugo dell'arrosto e spolverizzate con il parmigiano.

