

SALSE E SUGHI

Sugo con cipolle e carne in scatola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

CIPOLLE 2

FOGLIE DI ALLORO 2

SCATOLA DI PELATI 1

SCATOLETTE DI CARNE IN SCATOLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Tagliare la cipolla sottile e metterla a bagno nell'acqua per 30 minuti.

In una padella mettete la cipolla scolata, l'olio e le foglie di alloro e stufare fino a quando la cipolla non diventa quasi trasparente, se occorre aggiungete un pò di acqua.



2 Tritare i pelati ed uniteli alla cipolla, mescolare e cuocere fino a quando non si restringe.



3 Salate, pepate ed aggiungete la carne in scatola, fate cuocere per 5 minuti.



4 Condire la pasta.

