

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sugo finto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un condimento semplice ma molto profumato grazie alle erbe aromatiche. Un sugo da preparare assolutamente se si ha voglia di qualcosa di saporito ma più leggero del classico ragù.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fatte a mano -
500 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 2
cucchiaini da tavola
SALSA DI POMODORO PRONTA
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO ½ coste
PREZZEMOLO 1 mazzetto
BASILICO 1 rametto
SALE

PREPARAZIONE

1 Tritate la cipolla, la carota, il sedano, il prezzemolo ed il basilico.



2 In una padella con dell'olio, fate rosolare il trito appena realizzato.

Quando le verdure saranno ben rosolate, unite il concentrato di pomodoro e la passata.





3 Lasciate cuocere lentamente come per il ragù regolando di sale alla fine.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo finto appena preparato.

