

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle con sugo delle more

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



500 g carne agnello

200 ml di brodo

200 ml di vino rosso secco

2 cipolle

5 spicchi aglio

3 foglie alloro

1 carota

3-4 foglie salvia

1 cucchiaio concentrato di pomodoro

1 pizzico zucchero

sale

pepe

## PREPARAZIONE

**1** Preparate la sfoglia.





**2** Tagliate le tagliatelle.



**3** Macinate la carne con la salvia e 2 spicchi d'aglio, aggiungete un po' d'olio, mescolate e lasciatela riposare per 2 ore.

Tritate le cipolle, la carota e l'aglio e fateli soffriggere in padella con poco olio insieme all'alloro.

Aggiungete la carne tritata, il concentrato e lasciate rosolare bene.

Aggiungete il brodo, il vino e fateli restringere per 1-2 minuti.

Aggiungete lo zucchero e lasciate cuocere il sughetto a fuoco basso per circa 20 minuti chiudendo con il coperchio.

Gli ultimi 5 minuti scoprite e lasciate evaporare un po' di liquido.

Insaporite con sale e pepe.

