

PRIMI PIATTI

# Bolognese napoletana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 120 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bolognese napoletana, la nostra cookina Cla73 ci assicura che questo piatto è un must domenicale napoletano. Di sicuro c'è che diventerà un must anche di casa vostra perché una volta provata non si lascia più.

## INGREDIENTI

500 g di rigatoni  
olio  
50 g di burro  
carota  
sedano  
cipolla  
500 g di carne di manzo macinata  
1 bicchiere di vino bianco  
1 lattina di pomodori pelati  
acqua  
sale  
parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

1 Soffriggere nell'olio e burro le verdure tritate.



2 Aggiungere la carne e rosolare bene.



3 Sfumare con vino bianco, un po' alla volta; la fiamma deve essere moderata. Quando il vino sarà finito aggiungere i pomodori.



4 Abbassare la fiamma al minimo e far cuocere.



5 Dopo circa un'ora, quando il pomodoro si sarà consumato, aggiungere circa 1/2 l di acqua ed il sale.



6 Terminare la cottura fino a far assorbire tutta l'acqua.



7 Condire la pasta con il sugo e il parmigiano.