

PRIMI PIATTI

Fusilli al ragù bianco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 200 gr
SEDANO 20 gr
CAROTE 20 gr
CIPOLLE 20 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
BRODO DI POLLO
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 5 gr

PREPARAZIONE

1 Spellate e disossate il pollo, tritatelo con il coltello grossolanamente.

In una casseruola con dell'olio ben caldo soffriggete il sedano, la carota e la cipolla tritati.



- 2** Aggiungete il trito di pollo e lasciate rosolare per 10 minuti a fiamma vivace, quindi aggiustate di sale e pepe.



- 3** Quando il pollo risulterà ben rosolato, sfumatelo con il vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.



4 Aggiungete qualche mestolo di brodo e protraete la cottura per altri 30 minuti a fiamma dolce.

A parte lessate i fusilli al dente, scolateli e conditeli con il ragù.

Servite a tavola con una spolverata di parmigiano grattugiato.