

PRIMI PIATTI

# Maccheroncini al sugo finto

di: *silvestra*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il sugo finto è un sugo tipico di Firenze, si tratta di un sugo realizzato esattamente come si farebbe per il ragù alla bolognese con la sola differenza che è preparato senza carne. Un sugo finto per l'appunto!

Condite la pasta che preferite con questo sugo e buon appetito!

## INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr  
POMODORI PELATI IN SCATOLA 500 gr  
VINO ROSSO ½ bicchieri  
CIPOLLE 1  
SEDANO 2 coste  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
CAROTE 2  
BASILICO 5 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
PARMIGIANO REGGIANO

# PREPARAZIONE

1 Prepara un battuto con carota, sedano e cipolla.



2 Mettetelo in padella a soffriggere con l'olio, sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare.



3 Aggiungete il pomodoro e lasciate cuocere facendo restringere il sugo.



4 Aromatizzare con del basilico, insaporite con del sale e lasciate cuocere.



5 Fate bollire una pentola piena d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta per cuocerla al dente.



**6** Aggiungete un mestolo d'acqua di cottura della pasta al sugo per ammorbidirlo e legarlo grazie alla presenza dell'amido della pasta.



**7** Scolate la pasta e trasferitela in padella con il condimento. Aggiungete il parmigiano grattugiato e fate amalgamare i sapori.



8 Servite la pasta ben calda.

