

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sugo finto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

PASSATA DI POMODORO 450 gr

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO ½ coste

PREZZEMOLO ciuffo - 1

BASILICO

CONCENTRATO DI POMODORO 2

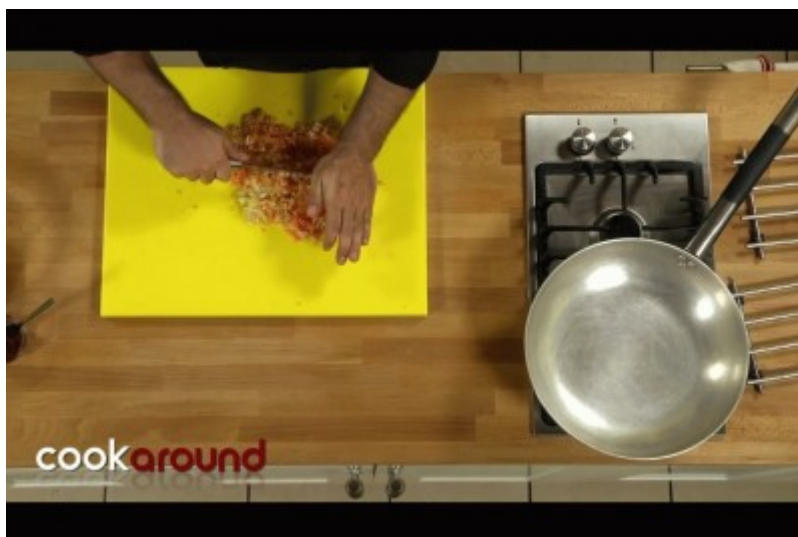
cucchiaini da tavola

SALE

Le **tagliatelle al sugo finto** .. che saranno mai? Un sugo da preparare assolutamente se si ha voglia di qualcosa di saporito ma più leggero del classico ragù. Quella delle tagliatelle al sugo finto è una ricetta da provare! Una ricetta facile e veloce assolutamente ideale per chi non ha molta dimestichezza in cucina. Provate questa ricetta dal risultato interessante, sarà un asso nella manica anche in quelle serate in cui all'improvviso si autoinvitano amici a cena! E se invece avete più tempo da dedicare alla cucina, provate anche a fare il nostro [ragù classico](#): favoloso!

PREPARAZIONE

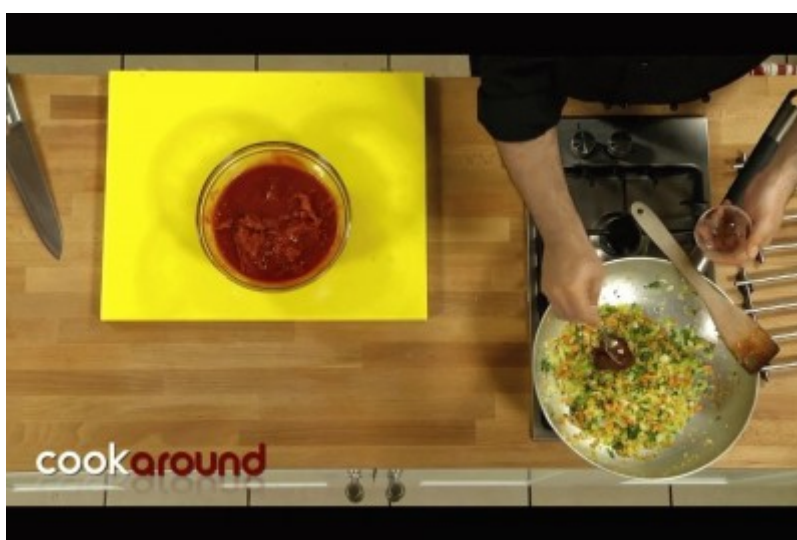
- 1 Quando volete fare le tagliatelle al sugo finto tritate la cipolla, la carota, il sedano, il prezzemolo ed il basilico.





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.



CONSIGLIO