

CUORI di PASTA di GRAGNANO al RAGU' di VERDURE



Ingredienti:

CIPOLLA
3 CAROTE
4 GAMBE di SEDANO
BURRO
OLIO
SALSA di POMODORO
BRODO VEGETALE
PEPE
MAGGIORANA

By KUCINADIKIARA

- 1) Ho tritato finemente una cipolla, tre carote e 4 gambe di sedano, le ho fatte rosolare per bene in una casseruola (non una casseruola qualsiasi, ma la casseruola ad un manico Ballarini Greenline) con una noce di burro e un filo d'olio, ho aggiunto della salsa di pomodoro (quella che fa in casa Giannina) e diluito con un po' di brodo vegetale; ho fatto cuocere il tutto a fuoco lento per circa due ore aggiustando poi di sale, pepe (Ariosto) e un pizzico di maggiorana Ariosto. La pasta l'ho fatta cuocere in abbondante acqua salata, scolata e riempita con il ragù di verdure; è stato un'ottimo piatto unico!

www.ariosto.it