




FUSILLI con RAGU' BIANCO al VINO ROSSO

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>300 gr di fusilli</p> <p>450 gr di macinato scelto di vitellone</p> <p>1 cipolla rossa piccola</p> <p>1 spicchio d'aglio</p> <p>olio</p> <p>vino rosso (io ho usato il vino "casalingo" di mio suocero)</p>	<p>1) In una pentola capiente fate un leggero soffritto con olio, aglio e la cipolla tagliata sottile. Unite al soffritto il macinato, l'insaporitore Ariosto e quindi <u>niente sale</u> (o il sale profumato), fate rosolare pochi minuti, poi bagnate con il vino rosso coprendo completamente la carne. lasciate cuocere con coperchio, lasciando però leggermente aperto, in modo che il vino possa evaporare più velocemente.</p>	
<p>1/2 litro d'acqua</p> <p>1/2 bustina d'insaporitore per carni in umido e stufate Ariosto</p>	<p>2) Aggiungete l'acqua e continuate la cottura finché il sugo non sarà quasi del tutto "asciugato". Ricordate di rimuovere lo spicchio d'aglio unito per il soffritto iniziale e spegnete.</p> <p>Cuocete i fusilli al dente e una volta scolati, versateli nella pentola con il sugo amalgamando bene. Mettete nei piatti e servite finendo a piacere con una macinata di pepe bianco o parmigiano grattugiato. Noi li abbiamo gustati senza nessuna aggiunta finale.</p>	
<p>by Zuccacapricciosa www.ariosto.it</p>		