

Tagliatelle al ragu' di maiale

Ingredienti

- 350 g di tritato di maiale - 50 g di sedano
- 1 carota - 1 cipolla media - 50 g di olio d'oliva
- 40 g di vino bianco - 70 g di acqua calda
- 400 g di passata di pomodoro - 1 foglio d'alloro
- Sale – Peperoncino - Noce moscata
- **Insaporitore per sughi Ariosto**



Procedimento:

In una pentola antiaderente, soffriggete la cipolla grattugiata nell'olio d'oliva, aggiungete la carota e il sedano tritati ed un cucchiaino di **insaporitore per sughi Ariosto**, cuocere per 5 minuti, unite il tritato, sfumate con il vino bianco, aggiustate di sale e pepe se necessario, unite un mestolo di acqua di cottura, aggiungete la passata di pomodoro, noce moscata ed la foglia di alloro, cuocete 40 minuti a fiamma bassa.

Cuocete le tagliatelle, in acqua salata, scolatele e conditele con il ragu'.

www.ariosto.it

A tavola con Ariosto



<http://blog.giallozafferano.it/olioeacetoblog/>