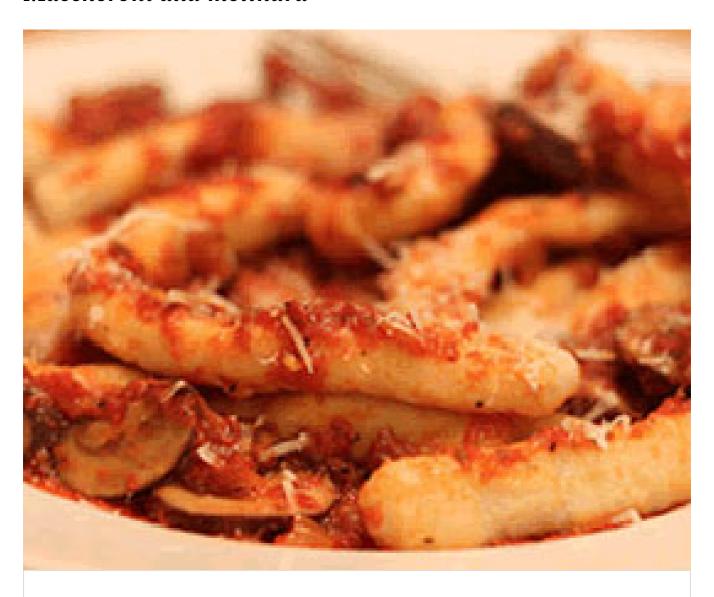


# [RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

## Maccheroni alla molinara



**4**Persone

**primi**Categoria

media Difficoltà

**3 ore**Tempo

## Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti
☐ 600 gr di farina integrale
□ 4 uova
□ 300 gr di carne tritata di vitello
□ 300 gr carne tritata di agnello
□ 300 gr di maiale
□ 500 gr di polpa di pomodoro
□ vino bianco
□ olio extravergine d'oliva
□ burro
□ 1 cipolla
□ 1 carota
□ 1 sedano
pecorino grattugiato
□ sale

## Preparazione Maccheroni alla molinara

#### Passo 1.

Fate rosolare la cipolla, la carota ed il sedano tritati.

#### Passo 2.

Aggiungere quindi la carne.

#### Passo 3.

Sfumate con il vino bianco e quindi unite il pomodoro.

#### Passo 4.

Fate cuocere a fuoco lento per almeno 2/3 ore.

#### Passo 5.

Impastare la farina con le uova e un po' di sale sale fino ad ottenere un panetto consistente.

#### Passo 6.

Stendete in maccheroni abbastanza sottili e tagliateli della misura desidarata Fate cuocere i maccheroni per 15 minuti.

#### Passo 7.

### Note

**✓ Nazionalità**: Italiana

**→ Pubblicata**: 01/10/2015

**✔** Calorie: 0 a porzione

Rating: 4.0 (1 review)

✔ Autore: Carmelo Scuderi (https://www.facebook.com/ricetteregionali)