



(<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 desiderata Fate cuocere i maccheroni per 15 minuti.

### **Passo 7.**

Condite con il sugo di carne e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)