



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Tagliatelle al ragù*



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un tegame, una pentola**

### **Ingredienti**

- 360 gr di tagliatelle
- burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 60 gr di pancetta
- 320 gr di polpa di manzo
- 160 gr di fegatini di pollo
- 1 bicchiere di vino rosso
- 500 gr di pomodori freschi

## **Preparazione Tagliatelle al ragù**

### **Passo 1.**

Fate rosolare nel burro il sedano, la carota, la cipolla e la pancetta tagliata a cubetti.

### **Passo 2.**

Aggiungete al soffritto i fegatini di pollo e la polpa di manzo sminuzzati, con una spruzzata di vino rosso.

### **Passo 3.**

Unite i pomodori freschi (da cui avrete eliminato la pellicina e i semi), con un pizzico di sale e pepe.

### **Passo 4.**

La cottura deve durare circa 45 minuti.

### **Passo 5.**

Nel frattempo, cucinate le tagliatelle scolandole al dente.

### **Passo 6.**

Fatele poi saltare nel tegame con il ragù.

## Note

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