

FUSILLI AL RAGÙ BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- 400 g di carne tritata,
- 3 carote,
- 1 cuore di sedano,
- 2 cipolle,
- 1 cucchiaio di maggiorana tritata,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- brodo,
- formaggio parmigiano,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

In una casseruola fate stufare il sedano, le carote e le cipolle tritati finemente, con olio d'oliva extra-vergine abbondante. Bagnate con vino e poi con brodo. Unite la carne, la maggiorana, sale e pepe. Continuate la cottura per un'ora aggiungendo poco brodo alla volta. Lessate i fusilli e conditeli con il ragù bianco. Cospargete la pasta con parmigiano grattugiato.