

MACCHERONCINI VERDI CON RAGÙ DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo maccheroncini verdi spinaci,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 200 g di carne tritata mista (maiale e manzo),
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di brodo,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- sale,
- pepe,
- 1 grattatina di noce moscata.

Mondate la cipolla, il sedano e la carota e riduceteli a dadini minuti insieme al prosciutto crudo, quindi fate soffriggere tutto in una casseruola col burro e l'olio, a calore moderato per 6-7 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Unite la carne tritata, lasciatela rosolare a fuoco vivo per un paio di minuti, poi bagnate il soffritto con un bicchiere di vino rosso e fate cuocere a calore moderatamente vivace per un quarto d'ora, dando ogni tanto una mescolata.

Trascorso il tempo indicato aggiungete la polpa dei pomodori, un bicchiere di brodo, una grattatina di noce moscata, il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate cuocere a calore dolcissimo per un'ora e mezzo.

Ponete sul fuoco una pentola piena d'acqua salata, portate ad ebollizione e tuffatevi i maccheroncini verdi.

Lessateli al dente, scolateli, metteteli in una zuppiera e conditeli col ragù preparato.

Distribuite la pasta in quattro piatti fondi individuali e portate in tavola, servendo a parte il Parmigiano grattugiato.