

TAGLIATELLE VERDI ALLA CARNE DI MANZO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo tagliatelle verdi,
- 1 uovo,
- 500 g di pomodori,
- 70 g di pancetta,
- 300 g di carne di manzo tritata,
- 1 cipolla,
- 1 sedano,
- 1 carota,
- olio d'oliva.

Cuocere la pasta in acqua salata.

Tritate il sedano, la carota, la cipolla e fateli soffriggere con olio, aggiungere 100 g di carne, la pancetta e i pomodori; salate, pepate e lasciate cuocere per due ore.

Aggiungete ai 200 g di carne rimasta, l'uovo e preparate delle piccole polpettine, mettetele in acqua salata e bollente e fatele cuocere finché non verranno a galla.

Scolate la pasta e conditela con il ragù, mettendo sopra le polpettine e spolverate con il parmigiano.