

SUGO DI CARNE E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carne trita
- 500 g di pomodori perini maturi
- 1 cipollina
- sale
- pepe
- poco prezzemolo
- 1 carota
- poco sedano

Fate un trito di tutte le verdure e mettetele nella pentola fatta scaldare precedentemente, quando sono rosolate, aggiungete la carne trita mescolando con un cucchiaio di legno in modo che il tutto rosoli e si insapori. Aggiungete i pomodori senza buccia e tagliati a pezzi, mettetevi il coperchio e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Dopo questo tempo, aggiungete il sale, il pepe, il prezzemolo e lasciate cuocere per ancora 5 minuti. Con questo sugo potete condire spaghetti, tagliatelle o pasta grossa.