

CAPELLINI AL RAGÙ

Ingredienti per una persona:

- pasta tipo capellini,
- sugo di pomodoro maturo,
- 1 omogeneizzato di carne,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Cuocere i capellini in 400 g di acqua leggermente salata.

Far bollire mescolando con una forchetta, per 5-6 minuti.

Scolare e condire con il sugo di pomodoro maturo, un omogeneizzato di carne, 1 cucchiaino d'olio d'oliva ed un cucchiaio di parmigiano grattugiato