

CAPPELLETTI DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cappelletti,
- 1 cipollina,
- 150 g di carne di manzo tritata,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 2 rametti di sedano,
- 2 carote,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 100 g di salsiccia,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Cuocete i cappelletti in acqua salata.

Tritate la cipollina, l'origano, le carote e il prezzemolo e metteteli a soffriggere nell'olio; aggiungete la salsiccia e la carne di manzo tritata.

Lasciate cuocere per una ventina di minuti e poi aggiungete i pomodori.

Cuocete per una mezz'oretta per far sì che la salsa sia densa.

Versate i cappelletti nella salsa e servite.