

MUGNAIA

all'Elicese



vai alla
VIDEO RICETTA



autrice

Nonna Dionina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



preparazione
10 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
4 stagioni

2 buste **Mugnaia di Elice**
150g **olio e.v.o.**
200g **carne di vitello e di maiale**
1kg **passata di pomodoro**
1 pezzo **melanzana e peperone**
q.b. **trito di cipolla**
q.b. **peperoni e carota**
q.b. **pecorino** (o parmigiano)

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Soffriggere la **carne** nell'olio
- ✓ A cottura avvenuta aggiungere il **trito di cipolla, peperoni e carote** e lasciare insaporire bene
- ✓ Una volta rosolato aggiungere la **passata**, un pezzo di **melanzana** e di **peperone**
- ✓ Lasciare cuocere la salsa per **30/40 minuti**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la pasta per **10/12 minuti** circa in acqua salata, scolare e lasciarla insaporire nella salsa aggiungendo il **parmigiano**
- ✓ Se necessario aggiungere un pò d'acqua di cottura (il piatto non si deve presentare secco ma cremoso)

PROVA IL SUGO ALLA MUGNAIA

online su www.mugnaia.net e nei migliori supermercati



MUGNAIA
ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette