

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Paccheri al ragù napoletano

Strawberry · Friday, May 2nd, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr paccheri
- 1kg spezzatino di vitello
- 6 costine di maiale
- 2 litri di passata di pomodoro
- un cucchiaio di pomodoro concentrato
- 2 cipolle
- un bicchiere di vino rosso
- olio extravergine
- basilico
- sale

Preparazione:

In un tegame , versate un filo di olio, le cipolle tritate finemente e la carne, fate rosolare, stando attenti a non far bruciare la cipolla, se si asciuga, versate un goccio di vino, quando la carne savrà un bel colorito dorato, unite il cucchiaio di concentrato e poi la passata di pomodoro,basilico, salate e mettete a cuocere a fuoco basso, deve appena sobbollire, coprite e lasciate cuocere per circa 3 ore, mescolando spesso per non farlo attaccare. Cuocete i paccheri in acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo preparato.

This entry was posted on Friday, May 2nd, 2014 at 5:44 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.