

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE



RICETTA PER 5 PERSONE :

500 g di pappardelle fresche
una carota
2 coste di sedano
una cipolla media
250 g di carne trita di vitello adulto
100 g di carne trita di maiale
50 g di mortadella tritata al coltello
500 ml di passata di pomodoro
olio extravergine d'oliva
sale qb
Pepe qb
noce moscata qb.
Mezzo bicchiere di vino bianco

PROCEDIMENTO :

in un tegame mettiamo un giro d'olio extravergine d'oliva la cipolla il sedano e la carota tagliati a cubetti. Copriamo con M. C. E facciamo rosolare, poi prendiamo i due tipi di carne la

mettiamo dentro aggiustiamo di sale e copriamo con M. C. Facciamo asciugare il sangue dopo versiamo il mezzo bicchiere di vino e facciamo evaporare. A questo punto mettiamo dentro anche la mortadella, trascorsi circa 3 minuti metteremo dentro la passata di pomodoro, aggiustiamo con pepe nero e noce moscata, copriamo sempre con M. C. e facciamo continuare la cottura per circa 10 minuti. Mettiamo dentro le pappardelle, assieme a 200 ml di acqua, copriamo con M. C. Appena questa inizia a bollire abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per circa 7 minuti. Quindi mantechiamo con una mangiata di Parmigiano Reggiano, impiattiamo e buon appetito con Magic Cooker.

P.F.