

## Rigatoni alla bolognese

---



100 gr di rigatoni  
120 gr di trito di carne  
trito sedano carota cipolla  
vino  
pelato o salsa + o – un bicchiere  
olio

Far soffriggere per qualche minuto olio trito e carne a fiamma media con MC, aggiungere un pò di vino e far evaporare per 5 minuti. Aggiungere la pasta, l'acqua (un bicchiere), il sale e il pelato. Fiamma alta finchè non esce il vapore e poi abbassare e cuocere per il tempo di cottura della pasta. Impiattare e aggiungere parmigiano. Un'ottima bolognese cotta in 20 minuti senza attendere la domenica

ricetta di Luana Pierri