

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

STORIA DI...

Io son il cavallo che porta il carretto,
lo guida un signore di nome Gigetto.
Io son la mucca che ara il campo,
e l'insalata crescerà in un lampo.
Io son l'asino che porta la farina,
buona per fare la polentina.
Io son il toro forte e potente,
utile a tutta la gente.
Io sono l'uomo che ha braccia e cervello,
per rendere il mondo un vero gioiello.



Conchigliette al ragù carotino

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di conchigliette
4 carote pelate e tagliate a pezzi
1 cipolla tagliata a pezzi
150 grammi di carne trita di vitello,
100 grammi di carne trita magra di maiale
500 grammi di polpa di pomodoro a pezzetti,
½ bicchiere di olio extravergine d'oliva,
parmigiano grattugiato,
sale.

Preparazione:

Passate la carota e la cipolla nel tritatutto.

Mettete sul fuoco, a fiamma lenta, una pentola bassa e larga, aggiungete ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva. Quando l'olio è caldo, versate la carota e la cipolla tritata e fete rosolare per qualche minuto. Aggiungete la carne trita di vitello e di maiale e lasciate che si colori, versate la polpa di pomodoro e salate. Fate cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, per 1 ora e aggiustate di sale, quando è tiepido aggiungere un altro cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Cuocete a parte le conchigliette e conditele con il ragù.