

Ricette a quadretti

Tagliatelle al ragù di verdure

N. porzioni: 4

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 350 gr di tagliatelle
- 300 gr di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 cuore di sedano con le foglie
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 foglia d'alloro
- basilico fresco
- sale

Preparazione

1. Sbucciate la cipolla e l'aglio, raschiate le carote e lavate tutte le verdure.
2. Affettate cipolla, carote, sedano, prezzemolo e aglio.
3. Metteteli in una casseruola con 2 cucchiaini di olio e lasciate appassire il tutto a fuoco basso.
4. Nel frattempo tagliate a pezzetti i pelati, uniteli alle verdure insieme all'alloro. Non appena le verdure inizieranno a sobbollire, irrorateli con un mestolo d'acqua.
5. Aggiungete il basilico, del pepe nero macinato e il sale. Mescolate, portate a bollore, coprite coperchio e cuocete a fuoco basso per mezz'ora, ricordandovi ogni tanto di mescolare.
6. Dopo una decina di minuti mettete sul fuoco l'acqua per la pasta .
7. Una volta che le verdure sono pronte, togliete la foglia d'alloro e passatele con il robot o il passaverdure. Tenete il ragù ottenuto al caldo.
8. Non appena l'acqua della pasta inizierà a bollire, salate e immergete le tagliatelle.
9. Mettete le tagliatelle nella zuppiera e conditele con 2 cucchiaini di olio. Aggiungete il ragù, mescolate e servite.