



Tagliatelle al Ragù

Fai la sfoglia con farina e uova, lasciala riposare mezz'ora. Fai il ragù con olio, scalogno tritato, il macinato, salsa di pomodoro, un po' di concentrato, sale, pepe e basilico.

Tira la sfoglia con il mattarello e fai le tagliatelle. Tuffale in acqua bollente salata, scolale e condisci con il ragù.

(Io aggiungo, nel sugo, un po' di origano, un pizzico di brodo granulare e peperoncino)

Buon appetito

Ugo Picia

Video: Icaro Communication

[Read More](#)
