



Strozzapreti al ragù

Prepara la sfoglia con farina, albumi e acqua tiepida. Fai riposare mezz'ora. Fai il ragù con sedano, carota e cipolla tritati, fai soffriggere nell'olio, aggiungi il macinato e fai soffriggere, poi la salsa di pomodoro, sale, pepe e prezzemolo.

Fai cuocere almeno 1 ora. Tira la sfoglia e fai gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli strozzapreti e poi condisci con il ragù.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
