



Tortellini pasticciati

Preparazione ragù:

in un tegame mettete a scaldare dell'olio successivamente aggiungete un trito di carote, sedano, cipolla, quando il soffritto sarà ben dorato aggiungete del macinato di vitellone fate cuocere a fiamma alta per 5 minuti, sfumate con del vino rosso.

Quando il vino sarà evaporato aggiungete 1/2 litro di passata di pomodoro abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lento per circa 40 minuti. Negli ultimi 5 minuti di cottura aggiungete il sale al sugo.

Aggiungete della panna da cucina.

Marco Giannini

[Read More](#)
