# LINGUINE AL SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 1/2 cipolla,
- 1 cuore di sedano (comprese le foglie),
- 30 g di pancetta,
- 1 carota,
- 300 g di pomodori pelati,
- alcune foglie di basilico,
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Tritare finemente cipolla, sedano, carota e pancetta e soffriggerli per 10' in 4 cucchiai di olio.
Unire i pelati, salare e cuocere coperto e a fuoco dolce, mescolando ogni tanto, sino ad ottenere una salsa densa.
Cuocere le linguine, scolarle e condirle con la salsa, una noce di burro,  il grana e il basilico.