BAVETTE CON RAGÙ DI MAIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo bavette
- 250 g di maiale
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 noce di burro
- formaggio parmigiano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Tagliare le verdure a quadrucci e la carne a julienne.
Far rosolare il tutto in olio caldo.
Terminare aggiungendo qualche mestolo d'acqua di cottura della pasta che intanto è stata messa a lessare.
Scolare la pasta e amalgamarla col sugo aggiungendo il burro e il formaggio.