FETTUCCINE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fettuccine,
- 150 g di manzo,
- 50 g di mortadella,
- 1 scatola di pelati,
- 1/2 bicchiere di vino,
- 4 scalogni,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 150 g di salsiccia,
- 100 g di piselli surgelati,
- 2 cucchiai di mascarpone,
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Imbiondire gli scalogni tritati nell'olio e burro.
Unire la mortadella e il manzo tritati, la salsiccia sbriciolata e i pisellini e far rosolare.
Unire il vino e, appena sarà evaporato, anche i pelati.
Salare, pepare e cuocere 30' a fuoco dolce.
Lessare la pasta al dente e condirla con il sugo, il mascarpone, il parmigiano e il basilico sminuzzato.