MACCHERONCINI AL RAGÙ

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- 300 g di carne tritata,
- 2 cucchiai di conserva di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 30 g di burro,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- vino rosso,
- latte,
- sale.

Far rosolare in una casseruola la cipolla tritata con l'olio e il burro, unire la carne, spruzzarla di vino, aggiungere la conserva di pomodoro diluita con poco latte, salare e far cuocere per circa 1 ora.
Condire con questa salsa la pasta cotta al dente e servire.