

PASTA AL SUGO DI MAGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta corta,
- 1 sedano,
- 2 carote,
- 2 cipolle,
- 3 pomodori,
- basilico,
- prezzemolo,
- alloro,
- 50 g di burro,
- 20 g di olio d'oliva,
- pepe,
- sale,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Rosolare le cipolle tritate in olio e burro.

Unire basilico, pomodori pelati, prezzemolo e carote tritati finemente, alloro intero.

Cuocere per 10' e togliere l'alloro.

Lessare la pasta al dente e condirla con il sugo preparato e con abbondante parmigiano grattugiato.