

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle,
- 100 g di lardo,
- 300 g di carne di manzo tritata,
- 50 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 sedano,
- 3 chiodi di garofano,
- 3 cucchiaini di panna,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe.

Cuocere la pasta con acqua salata.

Tritare il lardo, la cipolla, la carota e il sedano, metterli in una padella con il burro e la carne di manzo tritata e fate dorare il tutto.

Aggiungete poi i chiodi di garofano e lasciate cuocere per 20 minuti.

Quando la carne avrà preso un po' di colore, versate un bicchiere d'acqua e aggiungete il pomodoro, sale e pepe.

Lasciate cuocere ancora per 1 ora.

Scolate la pasta e dopo averla condita con il sugo e i 3 cucchiaini di panna, spolveratela con il parmigiano.