



Le RICETTE di Pasta Macheda

Maccheroncini al ragù di maiale e manzo



PREPARAZIONE

Tagliare a pezzetti il maiale ed il manzo.

Tritate finemente le cipolle e soffriggetele nell'olio ben caldo.

Aggiungetevi il manzo ed il maiale e rosolate circa 15'.

Mettete il vino e lasciate evaporare.

Aggiungere il passato di pomodoro e l'alloro.

Aggiustate di sale e pepe, continuate la cottura per 60'.

INGREDIENTI

Maccheroncini "Macheda"

200 g di grasso e magro di maiale

300 g di manzo

Passato di pomodoro

Vino

2 cipolle

Olio

Alloro

Sale e pepe