



TAGLIATINI ALL'UOVO ALLA PIZZAIOLA

mammananu.blogspot.it



Ingredienti per 5 persone:

500 g di Tagliatini all'uovo
uno spicchio di aglio
passata di pomodoro (750 ml)
origano q.b.
5 cucchiaini di Olio Extravergine Dante
300 g di carne per pizzaiola
sale q.b.

Preparazione:

In una padella soffriggere l'aglio tagliato a pezzetti con l'olio, poi aggiungere la carne (io l'ho tagliata a piccoli bocconcini visto che dovevo condire la pasta). Una volta che i bocconcini hanno preso un bel colore aggiungere la passata e una bella manciata di origano e aggiustare di sale. Cuocere il sugo per almeno 30/35 minuti. Nel frattempo cuocere i tagliatini all'uovo per 6/8 minuti circa, una volta cotti mantecare nel sughetto. Avrete così un piatto unico visto che vi è anche la carne. Scegliete per questo piatto dei formati di pasta che siano porose in modo tale da assorbire bene il sugo.