



## FETTUCCINE ALL'UOVO CON RAGÙ RICCO E FORMAGGIO

latavolaallegra.blogspot.it



### Ingredienti per 2 persone:

170 g Fettuccine all'Uovo  
250 g salsiccia  
1/2 carota  
1/2 cipolla bianca  
3 cucchiari pisellini lessi  
3 cucchiari Olio Dante Extravergine d'Oлива  
50 ml vino rosso  
300 ml passata di pomodoro bio  
100 ml panna da cucina  
1 pizzico noce moscata in polvere  
2 cucchiari formaggio grattugiato fresco  
sale q.b.

### Preparazione:

Iniziate preparando il ragù. Tritate finemente la cipolla e tagliate la carota a cubetti molto piccoli. Trasferite il tutto in una pentola capiente, aggiungete 2 mestolini d'acqua ed una foglia di alloro, quindi accendete il fuoco a fiamma moderata e lasciate cuocere le verdure. Quando l'acqua è evaporata del tutto e le verdure sono diventate tenere, aggiungete l'olio evo e mescolate con cura. Quando la cipolla è dorata aggiungete la salsiccia sbriciolata e lasciatela soffriggere a fiamma vivace. Sfumate la carne col vino rosso e quando è evaporato del tutto unite la passata di pomodoro, regolate di sale e aggiungete un pizzico di noce moscata. Solitamente non aggiungo sale al ragù di salsiccia, perchè quest'ultima è già abbastanza gustosa da sola, quindi potete anche scegliere di ometterlo. Lasciate cuocere il ragù a fiamma molto bassa e coprendolo con un coperchio per circa 20-25 minuti, poi aggiungete i pisellini e la panna da cucina. Lasciate cuocere per altri 5 minuti, quindi spegnete il fuoco e tenete al caldo finchè la pasta non è cotta.



Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e quando è cotta amalgamatela con il ragù. Prima di servire, spolverizzate con un cucchiaio di formaggio grattugiato fresco. Consumate subito.