Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Pasta al sugo di carne

Carne e prodotti a base di carne
Per utilizzare gli avanzi dell'arrosto (della domenica)
Piatti di pasta
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 4 porzioni:

- 1 cipolla
- ad lib. 1 spicchio d'aglio
- 1 – 2 gambi di sedano
- olio per friggere
- arrosto freddo (cotto)
- ca. 500 g di pomodori freschi o passata di pomodoro
- il sugo d'arrosto (se avanzato)
- sale
- pepe
- basilico fresco
- 400 – 500 g di pasta (a seconda della grandezza delle porzioni desiderata)
- ad lib. parmigiano

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla, l'aglio e il sedano e fate soffriggere tutto in un po' d'olio riscaldato. Tagliate la carne arrosto in striscioline e fate rosolare brevemente insieme al resto. Aggiungete i pomodori tagliati a dadini o la passata di pomodoro. Potete aggiungere anche il sugo d'arrosto, se vi è avanzato. Condite con sale, pepe e foglie di basilico fresco. Lasciate sobbollire il sugo per 15 minuti o fino a quando non si sia rappreso bene. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela e cucinate la pasta al dente. A cottura ultimata, scolate la pasta e unitela al sugo di carne ottenuto. Prima di servire, spolverate con un po' di parmigiano grattugiato, a piacere.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti.

Suggerimento: potete fare scorta del sugo di carne, così da utilizzarlo in un secondo momento. Versate il sugo ancora caldo in vasetti con tappo a vite e chiudeteli bene. Una volta che i vasetti si saranno raffreddati, conservateli nel freezer.