



RICETTA: FUSILLI AL RAGÙ BIANCO



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fusilli
- 150 g di macinato di tacchino
- 150 g di macinato di coniglio
- 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 100 ml di brodo di pollo
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Monda e trita la cipolla, il sedano e la carota. In un tegame con 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO fai appassire il trito di ortaggi (1). Aggiungi la carne e falla rosolare (2). Versa il vino (3) e fallo evaporare a fuoco vivace, regola di sale e pepe.



Unisci la salvia e il rosmarino tritati (4) e diluisci con il brodo caldo (5). Continua la cottura del ragù, a fuoco medio, per non meno di 20 minuti. Nel frattempo, cuoci la pasta in abbondante acqua salata, scolala al dente e condiscila con il ragù di carni bianche e un filo d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (6).