

Cappelletti Della Nonna

Cuocete i cappelletti in acqua salata. Tritate la cipollina, l'origano, le carote e il prezzemolo e metteteli a soffriggere nell'olio; aggiungete la salsiccia e la carne di manzo tritata. Lasciate cuocere per una ventina di minuti e poi aggiungete i pomodori. Cuocete per una mezz'oretta per far sì che la salsa sia densa. Versate i cappelletti nella salsa e servite.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Cappelletti
1 Cipollina
150 G Carne Di Manzo Tritata
2 Cucchiari Salsa Di Pomodoro
2 Rametti Sedano
2 Carote
2 Cucchiari Olio D'oliva
100 G Salsiccia
Prezzemolo
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.