

# CANNAMELA

## Pasta al forno con ragù



### Ingredienti

- 500g rigatoni
- 400g macinato di maiale e manzo
- Preparato per soffritto CANNAMELA
- 200g passata di pomodoro
- 100g vino bianco
- 300g panna freasca
- 100g parmigiano grattugiato
- Pepe Nero Tappomacina CANNAMELA
- 20g olio extravergine d'oliva
- sale



Porzioni  
8 persone



Portata  
Primo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
In  
casseruola,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
514.75\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** In una casseruola versate 2 cucchiai di olio e 4 cucchiai di vino, quindi aggiungete 2 cucchiaini di preparato per soffritto CANNAMELA e cuocete a fiamma bassa per alcuni minuti.
- 2** Quando il vino sarà evaporato, unite il macinato, alzate la fiamma e rosolate uniformemente le carni prima di sfumare con il resto del vino.
- 3** Al ragù aggiungete il pomodoro, poi salate e insaporite con tre giri di Pepe nero Tappomacina CANNAMELA.
- 4** Cuocete il sugo per 60 minuti mantenendolo morbido (eventualmente aggiungete alcuni cucchiai di acqua calda).
- 5** Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e fermate la cottura sotto l'acqua fredda.
- 6** Scolatela nuovamente e conditela con il ragù, metà Parmigiano e la panna.
- 7** Mescolate con cura e distribuite la pasta nella pirofila unta.
- 8** Spolverizzate con il parmigiano rimasto e infornate a 200° per 20 minuti.