

MEZZE MANICHE CON MACINATO DI CARNE E PEPERONE VERDE



Un piatto gustoso e facile da preparare, per tutte le volte che avrai voglia di semplicità

Facile 50' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- q.b. Basilico
- 1 Carota
- 300 g Macinato di cavallo
- 500 g Mezze maniche rigate
- q.b. Pepe
- 1 Peperone verde
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Soffriggete in padella lo spicchio di aglio in camicia con il peperone verde tagliato a julienne.
2. Aggiungete il macinato di carne, lasciate insaporire e infine aggiungete la polpa fine De Rica, il basilico, sale e pepe.
3. Lasciate cuocere per 40 minuti a fuoco medio aggiungendo acqua se necessario.
4. Cuocete la pasta, scolatela due minuti prima del tempo e terminate la cottura in padella con il ragù.