Tagliatelle alla bolognese

Le ricette della tradizione emiliana: scopri tutte le ricette sul nostro blog!

Tipo di piatto Pasta Digeribilità normale

Portata Primo Tempo di preparazione 30 minuti

Porzioni 6 Tempo di cottura 40 minuti

Gusto saporita Tempo totale 70 minuti

Difficoltà facile Costo della ricetta medio

Seicento grammi di tagliatelle all'uovo fresche
Trecento grammi di carne trita di manzo
Cento grammi di pancetta di maiale
Cinquanta grammi di burro
Una carota
Una cipolla
Una costa di sedano
Mezzo cucchiaio di conserva di pomodoro
Cinquanta grammi di parmigiano grattugiato
Chiodo di garofano

http://www.ristorantibologna.net Realizzata con Joomla! Generata: 31 August, 2025, 15:20

Un bicchiere di brodo					
Olio					
Sale					
Pepe					



Fate soffriggere un trito di cipolla, sedano e pancetta nel burro e un goccio d'olio con il chiodo di garofano, aggiungete la carne trita e fatela ben rosolare, bagnate con il brodo in due volte. Aggiungete la conserva di pomodoro,

la pasta in abb	ate, pepate e ricoprite la carne d'acqua e lasciate cuocere a fuoco basso per una almeno un'ora. Cuocete ondante acqua, salate e state attenti al giusto punto di cottura. Appena le tagliatelle saranno al dente, ele col sugo preparato, mescolate bene e servite con abbondante parmigiano.			
Consig	li dello Chef			
Dor do	ro un topos al nietto di nuò rifiniro con qualche fattino di tertufo biance e ferle etufore ner qualche minute			
Per dare un tocco al piatto si può rifinire con qualche fettina di tartufo bianco e farlo stufare per qualche minuto lasciandolo coperto nel suo tegame dopo averlo tolto dal fuoco.				
Analisi nutrizio	nale (per porzione)			
	Energia 608 kcal			
	Nutrienti			
	Proteine 31 g			
	Lipidi (Grassi)			
	18 g ` ´			

http://www.ristorantibologna.net Realizzata con Joomla! Generata: 31 August, 2025, 15:20

```
Glucidi (Carboidrati)
80 g
Amido
69 g
(*)
Zucchero
4 g
(*)
Fibra
4 g
(*)
Minerali
Sodio
392 mg
(*) (Sodio negli alimenti)
Potassio
454 mg
(*)
Ferro
3 mg
(*)
Calcio
139 mg
(*)
Fosforo
372 mg
(*)
Vitamine
Vitamina B1 (Tiamina)
0,12 mg
(*)
Vitamina B2 (Riboflavina)
0,33 mg
(*)
```

Vitamina PP (Niacina)

2,46 mg
(*)

Vitamina A
225,67 mg RE
(*)

Vitamina C
2,21 mg
(*)

(*) di alcuni alimenti non è disponibile il valore