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

Ingredienti

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

Un bicchiere di brodo

Olio

Sale

Pepe

Procedimento

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,

mescolate, salate, pepate e ricoprite la carne d'acqua e lasciate cuocere a fuoco basso per una almeno un'ora. Cuocete la pasta in abbondante acqua, salate e state attenti al giusto punto di cottura. Appena le tagliatelle saranno al dente, scolate, conditele col sugo preparato, mescolate bene e servite con abbondante parmigiano.

Consigli dello Chef

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 nutrizionale (per porzione)

Energia
608 kcal

Nutrienti

Proteine
31 g

Lipidi (Grassi)
18 g

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