

PASTA CORTA AL SUGO DELLA CONGREGHINA DELL'IMPRUNETA

Mettere in una casseruola su un fondo d'olio, un trito di cipolla, sedano, basilico, carota, buccia di limone e carne di manzo grossolanamente tritata.

Fare colorire la cipolla, aggiungere un bicchiere di Chianti e lasciare ritirare lentamente. Unire qualche pomodoro maturo senza acqua e semi e cuocere per almeno un'ora molto lentamente. In altro recipiente, cuocere la pasta al dente (ottime sarebbero delle strisce mozzate in casa non molto sottili), unirla all'intingolo e girarla a fuoco lentissimo per qualche minuto. All'ultimo momento, unire della ricotta fresca di mucca e un soffio di noce moscata. Spolverare con parmigiano vecchio.

