



Ricetta N. RE001232

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 15:29

da VINCENZO ESPOSITO

O' ruot o' furn

Pasta con carne, patate, pomodorini e piselli cotti nel ruoto nel forno.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

1/2 kg di carne di manzo
700 g di patate
300 g di piselli freschi
n.1 cipolla
200 g di pomodorini
500 g di mezzanelli
formaggio grattugiato q.b. (parmigiano e pecorino)
sale
pepe
olio evo q.b.
acqua q.b.

Preparazione

Far soffriggere la carne con la cipolla nel ruoto, aggiungere i pomodorini, allungare con dell'acqua.

A parte pulire le patate, tagliarle grossolanamente e metterle in una ciotola.

Aggiungere i piselli, il formaggio, olio, sale, pepe alle patate, mischiare bene ed aggiungere il tutto alla carne.

Aggiungere eventualmente altra acqua finché le patate non sono coperte.

Portare ad ebollizione sulla fiamma e poi infornare a 180° nel forno per 90 minuti.

Poco prima che il ruoto è pronto lessare la pasta e una volta scolata la pasta condirla con il sugo della carne con le patate e aggiungere alla fine ancora un po' di formaggio.