

# **LOMBARDINI**

Cantine in Novellara dal

1925

## PENNE AL RAGU' MAGRO DI VITELLO

ACCOMPAGNATE DA IL CAMPANONE



Il Campanone

### INGREDIENTI

320 g di penne  
250 g brodo di carne  
500 g di carne macinata di vitello (cartella, copertina o fesone, girelo di spalla)  
250 g di carne macinata di maiale (coscia)  
100 g pancetta dolce macinata (o salsiccia)  
1 cipolla media  
1 carota  
1 gambo di sedano  
1 foglia di alloro  
50 g burro (facoltativo)  
3 cucchiaini olio EVO,  
1 bicchiere vino bianco  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

In un tegame a fondo spesso stufare in poco olio le verdure tritate finemente con la foglia di alloro intera. A parte rosolare la carne e deglassare con il vino, unire le verdure stufate, un po' di brodo e continuare la cottura a fuoco bassissimo con il coperchio per circa un'ora e mezza. Bagnare con il brodo se si asciuga troppo, salare e pepare a metà cottura. Togliere la foglia di alloro, lessare la pasta e saltarla nel ragù.

### CONSERVAZIONE

Se sono stati utilizzati ingredienti freschi, è possibile la congelazione del ragù bianco.