

Maccheroni verdi all'ortica con borragine e tre carni

INGREDIENTI per 4 persone

Per la pasta

400 g farina bianca
2 uova
q.b. sale
20 g olio evo
150 ml circa acqua
80 g spinaci (sbollentati e tritati
nel mixer finemente)

Per il sugo

100 g manzo
100 g vitella
100 g salsiccia
1/2 cipolla
1 costa di sedano
1 carota
1 spicchio aglio
q.b. peperoncino
100 g borragine
100 g ortica



PROCEDIMENTO

Tritare gli odori al mixer, soffriggerli in olio evo. Aggiungere le carni tritate, aggiustare di sale, pepe e dado; a cottura quasi ultimata sfumare con il vino bianco. Aggiungere le erbe precedentemente bollite e sminuzzate con il coltello. Versare un bicchiere di brodo vegetale e lasciar ritirare per circa 10 minuti.