

Ricetta - Pasta con ragù di pollo

/ 23.04.2018
di Allan Bay

Ingredienti per 4 persone: *320 g di pasta corta a piacere · 300 g di polpa di pollo · 300 g di piselli decongelati · 200 g di polpa di pomodoro · 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro · 1 cipolla · olio di oliva · sale e pepe.*

Tagliate il pollo a cubetti. Tritate finemente la cipolla, quindi fatela soffriggere in un tegame a fuoco medio con un filo di olio. Unite il pollo e saltatelo per qualche minuto. Aggiungete i piselli, la polpa e il concentrato di pomodoro; bagnate con un mestolo di acqua calda e fate cuocere il ragù per 30'. Regolatelo di sale e di pepe.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata al bollore, scolatela al dente e saltatela per 1' nel tegame con il ragù, unendo un poco dell'acqua di cottura.