

Tagliatelle Integrali con ragù bianco di tacchino

ricetta per due

INGREDIENTI

- ☛ 200 g di Tagliatelle Integrali
- ☛ 250 g di Macinato di Tacchino
- ☛ 150 g Pisellini Gelo o Freschi
- ☛ 1 Mozzarella 'Santa Lucia' Proteica
- ☛ 1 bicchieri di vino bianco
- ☛ 1 Spicchio d'Aglio e Rametti di timo
- ☛ Olio e.v.o

PROCEDIMENTO

- Partite come prima cosa da creare un fondo di cottura semplice e aromatico: rametti di timo e aglio schiacciato ad insaporire in un tegame con dell'olio e.v.o.
- Quindi aggiungete il macinato di tacchino e fatelo rosolare per qualche istante a fiamma viva, sfumate quindi con un bicchiere di vino bianco e fate evaporare la parte alcolica. Aggiungete a questo punto i piselli (freschi o surgelati) e abbassate il fuoco, aggiustate ora come sale e pepe e coprite.
- Nel mentre portate a bollore un tegame con acqua a sufficienza per lessare la pasta, quindi tuffate le tagliatelle e cuocetele per circa 8 minuti, trasferitele nella padella con il ragù bianco per terminare la cottura e aggiungete la mozzarella lasciata leggermente a sgocciolare mescolate bene il tutto fino a che non sarà sciolta, un giro di pepe a crudo e potete portare in tavola la padella così com'è pronta per essere assaporata!

