

Sugo di Carne con i Garofani



Preparare un trito con 1 cipolla, 1 gambo di sedano e 1 carota, mettere in una padella con olio e fare soffriggere, quando inizia a prendere colore **aggiungere i petali di due garofani e della carne macinata** e far colorare bene, bagnare con del vino bianco, un pochino di brodo, aggiungere del concentrato di pomodoro, un pizzico di sale e terminare la cottura. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla e farla saltare con il sugo, versare la pasta condita in un piatto di portata e guarnire con petali di garofano.