



# Ragù Matto

## Ingredienti



### PER 4 PORZIONI

**Pasta:** si consigliano 100 g a persona

½ **cipolla**

1 costa di **sedano**

1 **carota**

1 spicchio d'**aglio**

polpa di **pomodoro**

**fagioli** cannellini o borlotti lessati

**olio EVO**

**sale, pepe nero**



## Procedimento

- ✓ Preparare un battuto fine con cipolla, sedano, carota e lo spicchio d'aglio e ponetelo a stufare con olio di oliva.
- ✓ Aggiungere il pomodoro, in passata o in polpa, a seconda dei gusti.
- ✓ Unire quindi i fagioli precedentemente lessati e lasciare cuocere a fuoco lento per un'oretta.



## Perfetto con

- Strozzapreti • Garganelli • Tagliatelle



## e un bicchiere di

- Merlot dei Colli Bolognesi • Barbera dei Colli Bolognesi • Lambrusco di Santa Croce

## Lo sapevi che

In Romagna si definisce “matto” quel piatto che viene preparato senza seguirne pedissequamente le regole e che assume una forma in contraddizione con ciò che il suo nome evoca. Si parla quindi di “brodo matto”, ovvero

senza carne, di “pasta matta” fatta senza uova... In questo caso la “pazzia” consiste nel preparare un ragù senza carne, ovvero con ciò che un tempo si definiva “carne dei poveri”: i fagioli.