

Tagliatelle alla bolognese

Ingredienti

500 g di [tagliatelle all'uovo fresche](#)

½ l di [salsa bolognese](#)

40-50 g di grana o parmigiano grattugiato

sale e pepe q.b.

Preparazione



1. Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua per cuocere la pasta.
2. Salare l'acqua e mettere in cottura le tagliatelle.
3. Nel frattempo in una capiente padella scaldare la salsa bolognese, e tenerne da parte in caldo un mestolo.



4. Scolare le tagliatelle al dente e versarle direttamente nella padella.
5. Unire un mestolo di acqua di cottura della pasta saltare a fiamma vivace.
6. Aggiungere quasi tutto il formaggio grattugiato, mescolare e togliere dal fuoco.
7. Servire le tagliatelle alla bolognese ben calde irrorandole con la salsa bolognese messa da parte e un'ulteriore spolverata di formaggio grattugiato.

Note e... Sonia consiglia

a) Al posto delle tagliatelle si possono utilizzare anche dei formati di [pasta di semola di grano duro fresca](#) o di pasta secca.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo