



Bucatini au ragoût Lazzari

Ragoût de viande artisanal fabriqué par Giulio Lazzari

2 personnes

200 gr de bucatini
1 bocal de 250 gr de ragoût
Parmesan râpé

Préparation

- Réchauffer la sauce dans un caquelon en ajoutant un filet d'huile d'olive et une petite louche d'eau de cuisson
- Cuire les pâtes, les égoutter et les mélanger sur le feu avec la sauce
- Ajouter un peu de fromage râpé

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

