

## Tjarin al sugo di carne

150 gr. di polpa tritata di vitello  
150 gr. di polpa tritata di maiale  
una cipolla, una carota  
uno spicchio d'aglio  
un rametto di rosmarino  
un bicchiere di olio extravergine

di oliva  
un bicchiere e mezzo di passata di  
pomodoro  
sale, pepe  
parmigiano grattugiato

Preparate il sugo di carne tritando finemente le verdure e gli aromi e rosolate a fuoco dolce nell'olio. Unite le carni di vitello e di maiale e continuate la rosolatura. Dopo una ventina di minuti aggiungete la passata di pomodoro, salate e pepate. A piacere cospargete di formaggio grattugiato.



 [www.olivazzi.it](http://www.olivazzi.it)