# TROCCOLI AL RAGÙ D’AGNELLO E CARDONCELLI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g troccoli
- 300g Ragù di Agnello
- 200g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- q.b. carota, cipolla rossa
- q.b. coriandolo fresco

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i troccoli in una pentola con abbondante acqua salata.
- A parte arrostire in una padella i cardoncelli con cipolla rossa e cubetti di carota, e aggiungere il ragù di agnello.
- Scolare la pasta e insaporire bene nella salsa.
- Servire in un piatto ben caldo e guarnire con foglie di coriandolo.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Ragù di Agnello**



**Cardoncelli trifolati C'era Una Volta**