

Tagliatelle al ragu

Le tagliatelle al ragu vengono realizzate preparando un condimento con la carne e la verdura, quindi cuocendo finché la carne non avrà assunto un colore rosso scuro. Al termine cuoceremo le tagliatelle al dente ed aggiungeremo la panna al sugo prima di servire con ragu e parmigiano grattugiato.



INGREDIENTI

- 350 g **Tagliatelle fresche**
 - 60 g **Burro**
 - 90 g **Pancetta**
 - 1 **Cipolla**
 - 1 **Sedano, gambo**
 - 1 **Carota**
 - 220 g **Carne di manzo**
 - 220 g **Carne di maiale**
 - 2 rametti **Origano**
 - 1 pizzico **Noce moscata**
-

- 120 g **Fegatini di pollo**
 - 125 ml **Latte**
 - 125 ml **Vino bianco**
 - 250 ml **Passata di pomodoro**
 - 400 g **Brodo di manzo**
 - 3 cucchiaini **Panna**
-

PREPARAZIONE



Fate sciogliere il burro in una padella capiente e aggiungete la pancetta. Lasciatela rosolare dolcemente finché non sarà diventata dorata e croccante. Aggiungete poi cipolla, carota e sedano finemente tritati. Continuate la cottura a fuoco medio per 6-8 minuti mescolando di tanto in tanto.



Lasciate cuocere ancora per 5 minuti o finché la carne non ha cambiato colore, poi aggiungete i fegatini di pollo e lasciate cuocere finché non avranno cambiato colore.



Versate il latte e mescolate con un cucchiaino di legno lasciandolo sobbollire per 2 minuti. Poi versate il vino ed alzate la fiamma per 2-3 minuti o finché il vino non verrà completamente assorbito. Abbassate il fuoco e lasciate sobbollire ancora per 10 minuti.



Aggiungete il passato di pomodoro e metà del brodo di manzo. Coprite parzialmente la padella con un coperchio e proseguite la cottura a fuoco lento per 3 ore. Aggiungete di tanto in tanto il brodo restante per mantenere umido il composto.



Fate cuocere le tagliatelle al dente in abbondante acqua bollente e salata. Aggiungete la panna al sugo 5 minuti prima di portarlo in tavola. Scolate la pasta e conditela con il ragù e il parmigiano grattugiato.

 Email Stampa