

PRIMI PIATTI

Chitarra al ragù d'agnello e ricotta salata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Chitarra al ragù d'agnello e ricotta salata: un piatto di pasta che già da solo fa menù! Preparate questa fantastica pasta anche per il pranzo di Pasqua e vedrete che successo... Attingere piatti tradizionali della nostra cucina è sempre una garanzia!

PEPE NERO

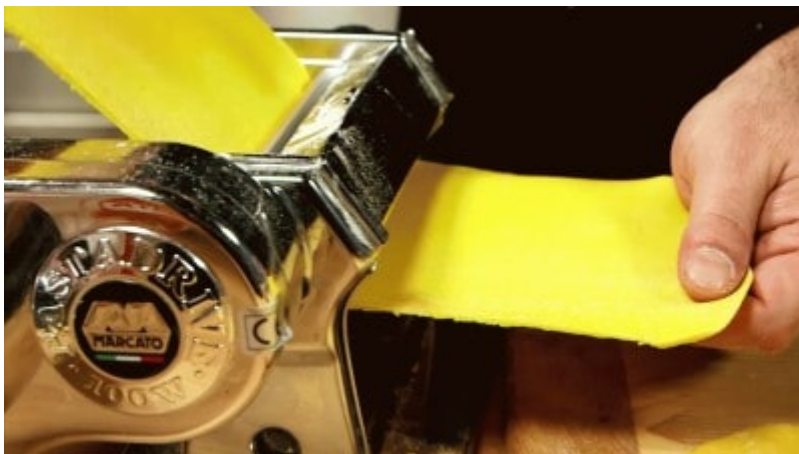
RICOTTA SALATA 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Prendete un pezzetto di pasta fresca all'uovo, schiacciatela leggermente con le mani e incominciate a passarla nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 2 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura non oltrepassando la misura 4 e ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.



- 3 Disponete il foglio di pasta sulla chitarra, passateci sopra il mattarello e aiutandovi con una palettina, dividete gli spaghetti. Cospargete gli spaghetti con poca farina in modo tale che non si attacchino.



- 4 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, aggiungete del sale, un filo d'olio e gli spaghetti e lasciate cuocere per il tempo necessario.





- 5 Nel frattempo mettete a riscaldare il ragù in una padella. Ammorbidite il ragù con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta.



- 6 Scolate la pasta e aggiungetela in padella amalgamando bene gli ingredienti.



- 7 Aggiungete la ricotta salata grattugiata e mescolate.



- 8 Servite gli spaghetti alla chitarra con il ragù di agnello, decorando il piatto con un rametto di rosmarino, una spolverata di ricotta salata e del pepe macinato al momento.

