

PRIMI PIATTI

Lasagne incannulate al ragù di cinghiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 140 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g di lasagne incannulate
sale

PER IL RAGÙ

1 Kg di cinghiale
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
1 bicchiere di vino bianco
1 l di brodo di carne
500 g di polpa di pomodoro passata q.b.
olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE



- 2** Preparate il ragù: fate un trito di cipolla, sedano e carota e soffriggete in abbondante olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro. Aggiungete il cinghiale a tocchetti e fate rosolare a fuoco vivace. Bagnate con un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete la polpa di pomodoro passata e cuocete a fuoco basso con il coperchio.



- 3** Aggiungete ogni tanto del brodo e continuate la cottura sino a che la carne non si sarà completamente disfatta (ci vorranno due ore almeno).

Regolate di sale e pepe e aggiungere del timo tritato.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela nella pentola con il ragù, aggiungete il parmigiano e fate mantecare in padella a fuoco vivace.



4 Servite ben caldo.