

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù bianco di struzzo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

filetto di struzzo
speck
pappardelle
1/2 bicchiere vino rosso
2 carote
sedano
1/2 cipolla rossa
1 spicchio aglio
pecorino romano
1 peperoncino
bacche ginepro

PREPARAZIONE

1 Fate un soffritto con le carote, il sedano, la cipolla, uno spicchio d'aglio ed un peperoncino.

Una volta appassito aggiungete un pezzo di filetto di struzzo ed un pezzetto di speck tritati.

Fare saltare nella padella per qualche minuto ed irrorate con mezzo bicchiere di vino rosso, aggiungete due o tre bacche di ginepro e lasciate asciugare.

Scolate le pappardelle al dente e fatele saltare un paio di minuti in padella con il ragù.

Servitele fumanti con qualche scaglia di Pecorino Romano