

PRIMI PIATTI

Pappardelle al sugo di cinghiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

400 g pomodori pelati
200 g polpa cinghiale macinata
1 costa sedano
1 cipolla
1 carota
4 spicchi aglio
1 bicchiere vino rosso
2 foglie alloro
2 chiodi garofano
1 rametto rosmarino
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

PER LA PASTA

200 g farina
2 uova

PREPARAZIONE



2 Mondate, lavate gli odori e tritate tutto tranne l'aglio e l'alloro.

Rosolate in un tegame con un po' d'olio.



3 Quando il soffritto diviene trasparente aggiungete la carne e, mescolando, lasciatela insaporire.

Salate, pepate e, dopo qualche minuto, bagnate con il vino e lasciate evaporare.



- 4 Versate nel tegame i pelati schiacciati con una forchetta e cuocete a fiamma molto moderata per circa 2 ore, bagnando con poco brodo caldo per evitare che il sugo asciughi.



- 5 Nel frattempo preparate le pappardelle impastando farina e uova, stendendo la sfoglia molto sottile e tagliando con l'apposito attrezzo della macchina per la pasta.



6 Cuocete le pappardelle, scolatele, conditele e servite in tavola ben caldo.

