

PRIMI PIATTI

Pappardelle allo stracotto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **pappardelle allo stracotto fiorentino** sono un ottimo primo piatto che sfrutta questa gustosa e paziente cottura della carne! Un primo confortevole e tradizionale, da abbinarsi in tavola a un bel vino rosso come ben si conviene ai sughi di carne così ricchi e saporiti! Se amata particolarmente questo sugo, vi invitiamo a provare anche i [ravioli allo stracotto](#), favolosi anch'essi!

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete la pasta all'uovo, stendetela sottile, arrotolatela mettendoci la farina per non farla appiccicare e tagliate le fette di circa 2 cm di spessore, quindi srotolatele e mettete le pappardelle da una parte.





2 A questo punto scaldate in una padella il fondo di cottura dello stracotto a fiamma bassa.



3 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate ad ebollizione.

Quando l'acqua bolle, salate e aggiungete le pappardelle con un filo d'olio che servirà per evitare che s'incollino l'una all'altra.





- 4 Ora scolate la pasta, trasferitela in padella con il sugo e saltatela affinché si condisca in modo uniforme.



- 5 Servite le parpadelle allo stracotto con una spolverata di parmigiano grattugiato a piacere.





CONSIGLIO

Quanto tempo prima devo preparare la pasta?

Essendo pasta fresca puoi anche non anticiparti, ma qualora tu voglia puoi farla anche un paio di ore prima.

E se volessi fare questo piatto con della pasta secca?

Verrà benissimo lo stesso!

Quanto tempo posso conservare il fondo di cottura?

Puoi conservarlo per due giorni in frigorifero in un contenitore ermetico.