

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al ragù d'agnello

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Tagliatelle al ragù d'agnello, un piatto tradizionale che ci riporta ad un passato ricco e pieno di sapore.

## INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 300 gr

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

PECORINO 50 gr

POMODORI pendolino - 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

VINO BIANCO ½ bicchieri

BRODO DI CARNE 1 bicchiere

ROSMARINO 1 rametto

ALLORO 1 foglia

TIMO 1 rametto

PEPE NERO

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in piccoli pezzetti, mondate e tritate le verdure (cipolla, carota e sedano).

In una casseruola con l'olio, rosolate le verdure e, quando iniziano a prendere colore, unite la carne che dovrà rosolare, a fiamma vivace per 10 minuti; mescolate frequentemente.



- 2 Sfumate con il vino e lasciate evaporare la parte alcolica, insaporite di sale e pepe.



- 3 Aggiungete le spezie sbriciolate, i pomodori tagliati a metà e il brodo, lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti a fiamma bassissima.





4 A parte lessate le tagliatelle al dente, scolatele dalla loro acqua di cottura e saltatele in padella con il ragù e il pecorino grattugiato.





5 Servite in tavola le tagliatelle fumanti.