

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di castrato (o agnellone)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PER LA PASTA

1kg di farina

10 uova

sale q.b.

PER IL RAGU

3 carote

2 cipolle

sedano

500g di spalla o ritagli di cosciotto di castrato (o di agnellone)

olio

1 bicchiere di vino bianco

concentrato di pomodoro

1kg di pelati

sale

pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Fare rosolare la cipolla in olio d'oliva poi aggiungere il sedano e la carota, fare rosolare il tutto, aggiungere la carne tritata e rosolare.

Quando la carne ha preso colore aggiungere il vino bianco, farlo evaporare ed aggiungere il concentrato di pomodoro, aggiungere per ultimi i pomodorini pelati.

Cuocere a fiamma bassa per circa 1 ora.

Versarlo poi sulle tagliatelle precedentemente preparate.