

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.