

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di cinghiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 90 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr
POLPA DI CINGHIALE 400 gr
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
PASSATA DI POMODORO 200 ml
TIMO
ROSMARINO
ALLORO 1 foglia
SALE
PEPE NERO
PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

1 Tagliate grossolanamente la polpa di cinghiale.

Scaldare una padella, meglio se antiaderente, a fuoco dolce e trasferirci il cinghiale. Fate sudare la carne, muovendo la padella per evitare che s'attacchi, quindi rimuovete la padella dal fuoco ed eliminate l'acqua prodotta dalla carne.



2 Fate raffreddare completamente e ripetete questa operazione per altre due volte, quindi tritatela al coltello.



3 In un'altra padella fate soffriggere la carote, il sedano e la cipolla tritati finemente. Unitevi il cinghiale tritato, il timo, il rosmarino e una foglia d'alloro e fate rosolare il tutto per 1-2 minuti, quindi sfumate con il vino.



4 Una volta evaporato completamente il vino, continuate a cuocere la carne sul fuoco basso per circa un'ora, aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolo di brodo per non farla asciugare troppo.

A metà cottura aggiungete la passata di pomodoro, lasciate insaporire a fiamma dolce e regolate di sale.



- 5 Trasferite la pasta lessata e scolata nella padella del sugo e mantecatela aggiungendo, a piacere, del parmigiano grattugiato.