

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL RAGÙ

150 g polpa di maiale

150 g vitello

carota

sedano

cipolla

prosciutto crudo grasso

prosciutto crudo magro

1/2 bicchiere vino rosso

1 cucchiaino raso concentrato di pomodoro

abbondante salsa di pomodoro

foglie basilico

olio

burro

sale

pepe

PER LE TAGLIATELLE

1 uovo

100 g di farina

PREPARAZIONE

1 Per il ragù, preparate un soffritto con carota, sedano, cipolla ed un battuto di prosciutto crudo grasso e magro in una casseruola.

Fate soffriggere in olio e burro, quindi unite la carne.

Fate soffriggere per bene la carne, quindi sfumate con 1/2 bicchiere di vino rosso.

Quando sarà scomparso ogni sentore d'alcool, unite 1 cucchiaio raso di concentrato di pomodoro sciolto in acqua, abbondante salsa di pomodoro e basilico a piacere.

Fate cuocere lentamente per un paio d'ore e, alla fine, aggiustate di sale e pepe.



2 Cuocete le tagliatelle ricavate da un impasto di 1 uovo e 100 g di farina.



3 Scolate, condite e distribuite in superficie abbondante parmigiano.



