

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla bolognese

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

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



INGREDIENTI PER LE TAGLIATELLE:

FARINA 00 400 gr

UOVA 4

INGREDIENTI PER IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE:

CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr

PANCETTA (TESA) 50 gr

BURRO 50 gr

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

BRODO DI CARNE 1 bicchiere

CHIODI DI GAROFANO 3

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

PANNA facoltativa - 3 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per la pasta usare il metodo classico.

Quando la sfoglia è asciutta, spolverizzatela di farina, avvolgetela su se stessa e tagliatela a strisce di mezzo centimetro di larghezza. Aprite le tagliatelle e ponete sopra una salvietta leggermente infarinata. Per il ragù tritate la carna di manzo, la pancetta di maiale, la cipolla, la carota, il sedano.

Mettete il trito in una casseruola sul fuoco col burro e un chiodo di garofano. Fate rosolare per qualche minuto e poi bagnate con il brodo. Aggiungete la conserva di pomodoro, insaporita con sale e pepe. Versate nella casseruola mezzo litro d'acqua e lasciate cuocere per tre quarti d'ora circa. Versate le tagliatelle in abbondante acqua salata bollente e dopo pochi minuti toglietele dal fuoco e scolatele.

Conditele con il ragù che avrete ben riscaldato, aggiungendo qualche cucchiata di crema di latte (facoltativo) e il parmigiano grattugiato.