

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle fatte in casa col ragù d'agnello

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare una sfoglia con gli ingredienti dati, quindi confezionare delle tagliatelle e delle pappardelle, a piacere.





**2** Per il ragù, lasciare la carne per una notte in frigorifero con la salvia, 2 spicchi d'aglio tritati, sale, pepe ed irrorata con un po' d'olio.

Tritare bene la carne, tagliare finemente le cipolle, la carota, con il resto dell'aglio e soffriggere il tutto nell'olio con il lauro per un paio di minuti.

Aggiungere il concentrato, lasciarlo ancora soffriggere per un paio di minuti e aggiungere il vino, il brodo e un po' di zucchero.

Lasciarlo cuocere a temperatura bassa con il coperchio mezzo aperto per circa 30-40 minuti. Salare e pepare a piacere.

Far cuocere la pasta per circa 5 minuti e servire il piatto caldo con una generosa manciata di parmigiano.

