

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con ragù di capriolo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 320 gr
POLPA DI CAPRIOLO 600 gr
BURRO 40 gr
CIPOLLA piccola - 1
COSTA DI SEDANO 1
CAROTA 1
PREZZEMOLO 1
VINO ROSSO ½ bicchieri
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
BRODO DI CARNE ½ l
CHIODI DI GAROFANO 1
FOGLIE DI ALLORO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Le tagliatelle con **ragù di capriolo** sono semplice da fare ma molto gustoso. Se non avete mai provato questo tipo di carne, questa è di certo la ricetta giusta per prendere confidenza! Il risultato finale è molto saporito e siamo sicuri ci piacerà di certo.

Provate questa **ricetta con il capriolo**, vi sorprenderà!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le tagliatelle con ragù di capriolo, dopo avere preparato le tagliatelle all'uovo fatte in casa a mano, nella classica maniera, preparate anche una pentola di brodo

di carne, che vi servirà per portare a cottura il ragù.

2 A questo punto, per la preparazione del ragù procedete nella seguente maniera: tritate finemente la costa di sedano, carota e cipolla.

Lasciate sciogliere il burro, insieme ad un filo d'olio extravergine d'oliva in una casserula. Appena il burro si sarà completamente sciolto, aggiungete nella casseruola il trito appena preparato e, lasciate soffriggere leggermente, quindi aromatizzate il soffritto con poco prezzemolo fresco tritato.

3 Tritate al coltello la polpa di capriolo e, quando le verdure del soffritto si saranno ammorbidite, aggiungete la carne nella casseruola e, mescolando, lasciatela rosolare bene. Sfumate con il vino rosso, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

4 Una volta che la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, unite alla carne il concentrato di pomodoro, sciolto in poca acqua. Insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Iniziate ad incorporare alla carne, il brodo di carne bollente e, portate avanti la cottura del ragù. Aromatizzate la carne con la foglia di alloro e i chiodi di garofano. Durante la cottura aggiungete poco brodo di carne alla volta quando necessario e, lasciate cuocere il ragù per circa 1 ora.

Al termine di cottura se necessario aggiustate il ragù con un pizzico di sale e pepe.

5 Appena il ragù sarà pronto, portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e, mettete a cuocere le tagliatelle all'uovo, portate a cottura desiderata.

6 Scolate le tagliatelle direttamente nella casseruola con il ragù di capriolo, saltate per qualche istante, in maniera tale da fare amalgamare e insaporire bene le tagliatelle al ragù.

Servite con una spolverata di prezzemolo fresco tritato a piacere, secondo il gusto personale.