

PRIMI PIATTI

# Chitarra al ragù d'agnello e ricotta salata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *100 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Chitarra al ragù d'agnello e ricotta salata: un piatto di pasta che già da solo fa menù! Preparate questa fantastica pasta anche per il pranzo di Pasqua e vedrete che successo... Attingere piatti tradizionali della nostra cucina è sempre una garanzia!

## PER LA PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

600 gr

UOVA 6

SALE

## PER IL CONDIMENTO: RAGÙ D'AGNELLO

### RUSTICO

POLPA DI AGNELLO 1 kg

POMODORI CILIEGINI 300 gr

VINO ROSSO 2 bicchieri

SEDANO 1 costa

SPICCHIO DI AGLIO 1

BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da  
tavola

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

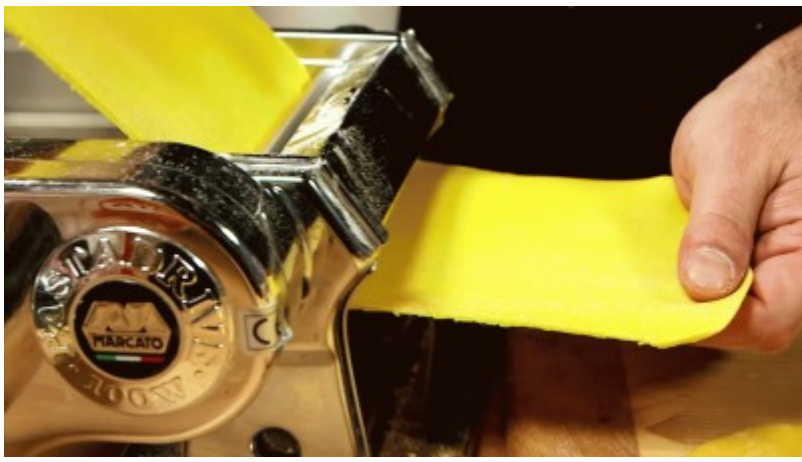
RICOTTA SALATA 50 gr

## PREPARAZIONE

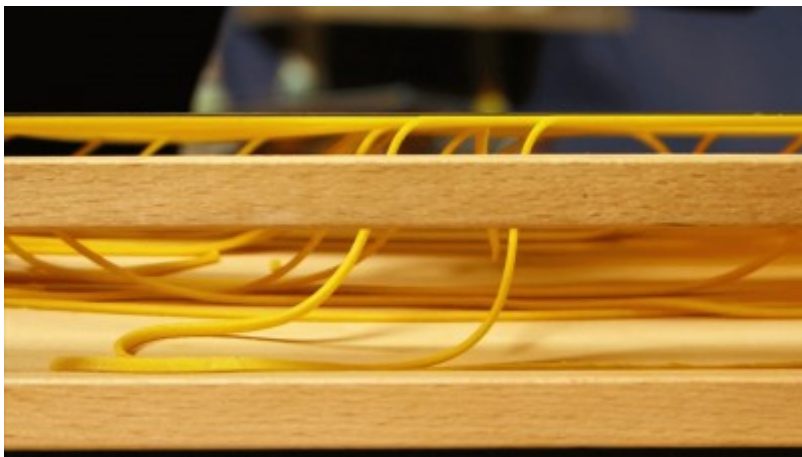
- 1 Prendete un pezzetto di pasta fresca all'uovo, schiacciatela leggermente con le mani e incominciate a passarla nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 2 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura non oltrepassando la misura 4 e ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.



- 3 Disponete il foglio di pasta sulla chitarra, passateci sopra il mattarello e aiutandovi con una palettina, dividete gli spaghetti. Cospargete gli spaghetti con poca farina in modo tale che non si attacchino.



- 4 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate a bollire. Quando l'acqua bolle, aggiungete del sale, un filo d'olio e gli spaghetti e lasciate cuocere per il tempo necessario.



- 5 Nel frattempo mettete a riscaldare il ragù in una padella. Ammorbidite il ragù con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta.



- 6 Scolate la pasta e aggiungetela in padella amalgamando bene gli ingredienti.





**7** Aggiungete la ricotta salata grattugiata e mescolate.



**8** Servite gli spaghetti alla chitarra con il ragù di agnello, decorando il piatto con un rametto di rosmarino, una spolverata di ricotta salata e del pepe macinato al momento.

