

PRIMI PIATTI

Lasagne arrotolate al ragù di cinghiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 kg cinghiale
- 1 l brodo
- carota
- cipolla
- vino bianco
- polpa di pomodoro passata
- olio
- aglio
- alloro
- parmigiano grattugiato fresco
- lasagne arrotolate

PREPARAZIONE



2 Per il ragù preparate un trito di cipolla, sedano e carota e soffriggete in abbondante olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro.

Aggiungete il cinghiale a tocchetti e fate rosolare a fuoco vivace.

Bagnate con un bicchiere di vino bianco e lasciate asciugare.

Aggiungete la polpa di pomodoro passata e cuocete a fuoco basso con coperchio.



3 Aggiungete ogni tanto del brodo e continuate la cottura per circa 2 ore, sino a quando la carne non sarà completamente disfatta.

Regolate di sale e pepe ed aggiungete del timo tritato.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela nella pentola con il ragù, aggiungete il parmigiano e mantecate in padella a fuoco vivace.



4 Servite ben caldo.