

PRIMI PIATTI

Pappardelle all'ocio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [200 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PAPPARDELLE 500 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SALVIA 1 rametto
ROSMARINO 1 rametto
PAPERÒ di circa 3 kg - 1
VINO ROSSO 1 bicchiere
POMODORO PELATO 1 kg
CONCENTRATO DI POMODORO 2
cucchiari da tavola
FIORI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tè
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il papero, spellatelo e toglietegli tutto il grasso, mettendolo da parte.



- 2 Tagliate il papero a pezzetti e passatene la metà nel tritacarne dopo averli disossati.



- 3 In un tegame capace fate rosolare il trito di carota, sedano, cipolla e il mazzetto con salvia e rosmarino.

Quando le verdure sono ben rosolate, aggiungete il grasso del papero e continuate la rosolatura.



- 4 A questo punto unite al tegame i pezzi di papero e la carne macinata e fate rosolare la carne a fuoco allegro finchè risulti ben colorita.



- 5 Sfumate, quindi con il vino rosso e regolate di sale.



6 Aggiungete al sugo i pomodori pelati e il concentrato di pomodoro sciolto in due cucchiari di acqua calda ed amalgamate gli ingredienti.





7 Regolate il sugo di sale e aromatizzatelo con il fiore di finocchio.



8 Protraete la cottura del sugo per tre ore a tegame coperto.

A cottura ultimata cuocete le pappardelle in acqua bollente salata per pochi minuti, scolatele e conditele con il sugo di peperone.



9 Cospargete, infine, con del prezzemolo e del basilico tritati.