

PRIMI PIATTI

Pappardelle verdi al ragù di pollo e funghi porcini secchi

di: *magico5619*

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

- 400 g di farina
- 3 uova grandi
- 100 g di borragini già lessate e strizzate

PER IL SUGO

- 250 g di petto di pollo
- 100 g di funghi secchi
- 1 cipolla piccola
- 1 carota
- 1 pezzetto di porro
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di acqua calda (tenere quella che si mette a bollire la pasta prima di aggiungere il sale oppure riscaldarne un bicchiere al microonde)
- panna
- olio extravergine d'oliva

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Mettere le uova e la verdura nel frullatore.



- 3 Dopo aver dato una tritata veloce alle verdure si tritano di nuovo insieme alle uova per avere un composto fluido omogeneo di color verdino.



- 4 Se si utilizza un'impastatrice, aggiungere, a questo punto la farina ed impastare.

Impastando a mano, invece, è necessario formare una fontana con la farina su di una spianatoia, versarvi al centro il frullato ed impastare.



5 Mettere la pasta sulla spianatoia e, qualora fosse troppo morbida, aggiungere un pochino di farina senza esagerare.

A questo punti tirare le sfoglie.



6 Tagliare le pappardelle, stenderle su una spianatoia per il tempo di preparazione del sugo.



7 Cuocere la pasta in una pentola capiente con abbondante acqua bollente salata ed un goccio di olio per non farla attaccare.

Preparare il sugo: fare un trito con porro, cipollotto e carota, unire salvia e rosmarino.



8 Far rosolare bene il tutto in olio extravergine d'oliva.



9 Unire, quindi, la carne a cubetti.



10 Far rosolare a fiamma vivace e unire il vino bianco, sale e pepe e far sfumare il vino.



11 Unire i funghi precedentemente ammollati e tritati a coltello.



12 Far cuocere il tutto per 10 minuti, qualora asciugasse troppo, aggiungere un po' di acqua.



13 Condire la pasta con il sugo appena preparato, impiattare e ultimare con del parmigiano.

