

PRIMI PIATTI

Scialatielli al ragù di coniglio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **160 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Un primo piatto così ricco da essere considerato quasi un piatto unico... Il ragù di coniglio si sposa bene con questo particolare formato di pasta, ed il tempo necessario per prepararlo è, di sicuro, ampiamente ripagato dal risultato!

INGREDIENTI

SCIALATIELLI freschi - 400 gr
CONIGLIO polpa macinata - 500 gr
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE ½
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALVIA 4 foglie
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

Preparazione

- 1 Preparete come prima cosa il ragù di coniglio: fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in un tegame e fatevi soffriggere la cipolla, il sedano, la carota tritati finemente insieme ad uno spicchio d'aglio schiacciato.

Quando il soffritto sarà ben rosolato e le verdure saranno tenere, aggiungete la carne di coniglio macinata e lasciatela rosolare fino a quando avrà cambiato colore.



- 2 A questo punto, unite al tegame la salvia ed il rosmarino legati in un mazzetto e sfumate con il vino bianco.



- 3 Lasciate evaporare il vino a fiamma vivace.

Quando il vino sarà completamente evaporato, abbassate il fuoco, regolate di sale e protraete la cottura per circa due ore aggiungendo, se necessario, del brodo di carne o dell'acqua calda.

Quando il sugo sarà pressoché pronto, lessate gli scialatielli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli nel tegame con il sugo di coniglio.



- 4 Saltate brevemente la pasta in modo da amalgamarla bene al condimento, quindi servitela ben calda in tavola con una abbondante spolverata di pepe nero.