

PRIMI PIATTI

Stracci sul papero

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

- PAPERO già pulito - 3 kg
- MALTAGLIATI chiamati anche Stracci - 500 gr
- CAROTE 1
- SEDANO 2 coste
- SALVIA 1 rametto
- ROSMARINO 1 rametto
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola
- VINO ROSSO 1 bicchiere
- POMODORO PELATO 1 kg
- FIORI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tè
- CONCENTRATO DI POMODORO 2 cucchiai da tavola
- SALE

PREPARAZIONE

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



- 2 Tagliate la polpa di papero a pezzetti.



- 3 Passate al tritacarne metà della polpa a disposizione.

In un tegame abbastanza capiente fate rosolare in olio il trito di carota, sedano, cipolla e il mazzetto con salvia e rosmarino.

Quando le verdure sono ben rosolate, unite il grasso del papero messo da parte e continuate la rosolatura.



4 A questo punto aggiungete i pezzi di papero e la carne macinata. Fate rosolare la carne fino a quando risulti ben colorita.



5 Sfumate con il vino rosso e regolate di sale.



6 Aggiungete, a questo punto, i pomodori pelati ed il concentrato di pomodoro sciolto in due cucchiari di acqua calda; mescolate, aggiustate di sale e aggiungete i fiori di finocchio.





7 Cuocete il tutto per tre ore a tegame coperto.

Nel frattempo tagliate gli stracci in modo irregolare.



- 8 Lessate gli stracci di sfoglia all'uovo in abbondante acqua salata per pochi minuti; scolateli e conditeli con il sugo di peperone appena realizzato.



NOTE

Per preparare gli 'stracci': utilizzate la ricetta data per preparare le pappardelle, la differenza sta solo nel taglio. Infatti per fare gli 'stracci', che significa pezzi di sfoglia irregolari, e si rifà all'uso pratese della parola 'stracci' per indicare pezzi di stoffa usata, occorre tagliare la sfoglia in rettangoli di almeno cinque centimetri per tre. Non occorre tagliare con precisione millimetrica. Anzi. Gli stracci saranno buoni anche se non saranno tutti uguali.