

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Chianti con ragu di cinghiale

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL SUGO

1/2 kg di carne di cinghiale
vino rosso
sedano
carota
1 foglia di alloro
3-4 chiodi di garofano
3 bacche di ginepro
passata di pomodoro.

PER LE TAGLIATELLE

1 bicchiere di Chianti
200 g di farina
1 tuorlo d'uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Far marinare la carne di cinghiale per una notte nel vino rosso con sedano, carota, 1 foglia di alloro, 3-4 chiodi di garofano e 3 bacche di ginepro.



- 2 Scolare la carne dalla marinata e tagliarla con il coltello (no frullatore o tritacarne).



- 3 Porre la carne in una padella e farla asciugare.



4 Far soffriggere del sedano, carota e cipolla.



5 Aggiungere la carne.



6 Sfumare con la marinata filtrata ed aggiungere la passata di pomodoro.



7 Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 4 ore.



8 Prendere un bicchiere di Chianti, metterlo in un pentolino e ridurlo della metà.



9 Impastare la riduzione con 200 g di farina ed un tuorlo d'uovo.



10 Tirare la pasta con la macchinetta fino alla penultima tacca e ricavarne le tagliatelle.



11 Bollire le tagliatelle in abbondante acqua salata, saltarle in padela con il ragù e servire immediatamente.

