

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù bianco d'agnello e carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *100 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Tagliatelle al ragù bianco d'agnello e carciofi, ovvero come migliorare un abbinamento vincente come agnello e carciofi... Unite delle tagliatelle ed il gioco è fatto: porterete in tavola un primo piatto degno del pranzo di Pasqua! La carne dal sapore rustico si sposa infatti benissimo con i carciofi e assieme alle tagliatelle danno vita ad un piatto favoloso! Provate questa ricetta e se amate i primi dal gusto intenso, vi proponiamo di realizzare anche la pasta con [salsicce e zucchine](#), buonissime!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

300 gr

UOVA 3

SALE 1 pizzico

PER IL RAGÙ

CARNE MACINATA DI AGNELLO 500 gr

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

SCALOGNO 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PER CONDIRE

CARCIOFI 200 gr

PECORINO ROMANO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

LIMONE ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le tagliatelle al ragù bianco d'agnello e carciofi pulite per prima cosa gli ortaggi dalla foglie esterne più legnose, eliminate le punte e divideteli a metà così da eliminare anche la peluria interna.





- 2** Affettate i carciofi puliti e trasferiteli in una ciotola con dell'acqua acidulata, per far sì che non si ossidino diventando scuri.



- 3** Versate un generoso giro d'olio in una padella, aggiungeteci l'aglio che lascerete in camicia e fate prendere calore.

Unite i carciofi, ben scolati e asciugati e lasciate rosolare a fuoco vivace; salate e proseguite la cottura.



- 4 Prendete il panetto di pasta all'uovo, prendetene un pezzo, stendela leggermente con il mattarello e iniziate a passarla nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 5 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura fino ad arrivare a 6 come misura, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.

Una volta pronte le sfoglie, dividetele formando dei rettangoli lunghi quanto lo dovranno essere le tagliatelle, arrotolateli su se stessi e affettateli ottenendo delle fette spesse 1 cm.



6 Srotolate le fette di sfoglia e spolverate le tagliatelle ottenute con un po' di farina così da evitare che s'incollino tra loro.

Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salatela e aggiungeteci un filo di olio e le tagliatelle fresche.





7 Aggiungete ai carciofi il ragù d'agnello e amalgamate il tutto.



8 Ammorbidite il sugo con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta e lasciate scaldare.



9 Scolate le tagliatelle e aggiungetele in padella amalgamando tutti gli ingredienti.



10 Aggiungete il pecorino e mescolate.



11 Servite le tagliatelle al ragù d'agnello e carciofi con un po' di pecorino e a vostro piacere, una macinata di pepe fresco.

CONSIGLIO