

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù d'agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Tagliatelle al ragù d'agnello, un piatto tradizionale che ci riporta ad un passato ricco e pieno di sapore.

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 300 gr
TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr
PECORINO 50 gr
POMODORI pendolino - 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
VINO BIANCO ½ bicchieri
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
ROSMARINO 1 rametto
ALLORO 1 foglia
TIMO 1 rametto
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in piccoli pezzetti, mondate e tritate le verdure (cipolla, carota e sedano).

In una casseruola con l'olio, rosolate le verdure e, quando iniziano a prendere colore, unite la carne che dovrà rosolare, a fiamma vivace per 10 minuti; mescolate frequentemente.



- 2 Sfumate con il vino e lasciate evaporare la parte alcolica, insaporite di sale e pepe.



3 Aggiungete le spezie sbriciolate, i pomodori tagliati a metà e il brodo, lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti a fiamma bassissima.





4 A parte lessate le tagliatelle al dente, scolatele dalla loro acqua di cottura e saltatele in padella con il ragù e il pecorino grattugiato.





5 Servite in tavola le tagliatelle fumanti.