

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù "gentile" di cinghiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 90 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Io lo considero un vero comfort food, un bel primo piatto rassicurante da gustare con gli amici in una bella serata invernale, perchè no, magari davanti al fuoco di un camino. La presenza del cinghiale nel ragù non deve preoccupare i poco avvezzi alla carne di selvaggina poichè la cottura e la presenza della panna "ingentiliscono" proprio come recita il titolo di questa ricetta, l'eventuale sapore pungente della carne di cinghiale.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr
POLPA DI CINGHIALE 400 gr
CAROTE 1
SEDANO 1
CIPOLLE 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
PANNA 200 ml
TIMO 1 rametto
ROSMARINO ½ rametti
ALLORO 1 foglia
SALE
PEPE NERO
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

PREPARAZIONE

1 Non vi preoccupate per la presenza della carne di cinghiale, seguite i nostri accorgimenti e vedrete che la realizzazione di questa ricetta risulterà più facile di quanto pensiate.

Tagliate grossolanamente la polpa di cinghiale.

Scaldare una padella, meglio se antiaderente, a fuoco dolce e trasferiteci il cinghiale.



2 Fate sudare la carne, muovendo la padella per evitare che s'attacchi, quindi rimuovete la padella dal fuoco ed eliminate l'acqua prodotta dalla carne.

Fate raffreddare completamente e ripetete questa operazione per altre due volte, quindi tritate la carne al coltello.

In un'altra padella fate soffriggere la carote, il sedano e la cipolla tritati finemente, quindi unitevi il cinghiale tritato.



3 Aggiungete anche il timo, il rosmarino e una foglia d'alloro e fate rosolare il tutto per 1-2 minuti.



4 Sfumate, quindi, con il vino.



5 Una volta evaporato completamente il vino, continuate a cuocere la carne sul fuoco basso per circa un'ora, aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolo di brodo per non farla asciugare troppo.

Circa 5 minuti dal termine della cottura, aggiungete la panna, lasciate insaporire a fiamma dolce e regolate di sale.



6 Trasferite la pasta cotta e scolata nella padella del sugo e mantecatela aggiungendo, a piacere, del parmigiano grattugiato.