

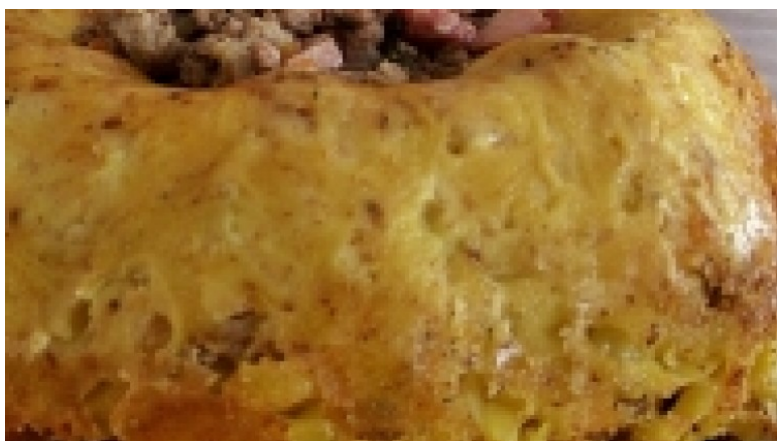
PRIMI PIATTI

Timballo di tagliatelle al ragu bianco

di: *Rosalba Passarello*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 300 g di tagliatelle all'uovo
- 250 g di tritato di manzo
- 100 g di pancetta
- 150 g di salsiccia fresca
- 2 cuori di brodo knorr al manzo sciolti in
- 600 ml di acqua tiepida
- 1 grande carota
- 1 grande cipolla
- 1/2 bicchiere olio extravergine di oliva (noi ne abbiamo messo 3 cucchiari)
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3-4 foglie di basilico
- 1 rametto di rosmarino
- 2 coste di sedano
- 2-3 foglie di salvia
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- pepe e sale
- 1 uovo.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente sia le verdure sia la salvia ed il rosmarino.

In un tegame fare imbiondire l'aglio insieme alla carota, alla cipolla ed al sedano tritati nell'olio, quando sono ben rosolati aggiungere la salvia ed il rosmarino sminuzzati, la pancetta, la carne trita e la salsiccia senza budello, fare rosolare a fuoco vivace; aggiungere 2 foglie di alloro e lasciare soffriggere per pochi minuti, aggiungere il vino e lasciare evaporare a fuoco dolce a questo punto aggiungere qualche mestolo di brodo ed il pepe, coprire con il coperchio e lasciare cucinare per un ora circa a fuoco basso mescolando di tanto in tanto e aggiungendo brodo quando necessario. Quando il ragù è pronto aggiungere il basilico sminuzzato.

Lessare le tagliatelle e scolarle molto al dente. In una ciotola sbattere le 2 uova (la prossima volta ne useremo solo 1) con un pò di latte, unire le tagliatelle, qualche mestolo di ragù e mescolare bene.

Imburrare e cospargere di pan grattato uno stampo per timballi, mettere uno strato di tagliatelle, uno strato abbondante di ragù (cercando di non farlo sbordare ma di mantenerlo tutto al centro) e concludere con le tagliatelle rimaste (se rimane del liquido nella ciotola metterlo sopra l'ultimo strato di tagliatelle). Cospargere con pangrattato e qualche fiocco di burro. Infornare a 180° per 20 minuti circa.