Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TAGLIATELLE AL RAGÙ

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ragù:
- 300 gr macinato di manzo
- 140 gr pancetta tritata
- 50 gr carote
- 50 gr sedano
- 50 gr cipolle
- 400 gr salsa di pomodoro
- 250 ml latte intero
- 125 ml vino rosso
- 40 gr Burro
- brodo di carne q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Pasta fatta in casa:
- 400 gr farina
- 4 uova

Guarnizione:
- Parmigiano Reggiano q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 45 minuti.
Cottura: 2 ore.

Preparare per primo il ragù: prendere una pentola e far sciogliere il burro al suo interno, aggiungere quindi pancetta, sedano, carote e cipolle (tutto tritato), inserire il macinato di manzo, vino rosso, salsa di pomodoro, brodo di carne, latte intero, sale, pepe e noce moscata grattugiata, mescolare bene tutto e lasciare a cuocere a fuoco basso per 2 ore.
Passare poi alla pasta fatta in casa: prendere la farina di tipo “00”, creare uno spazio nel mezzo nel quale aggiungere due uova, iniziare a far amalgamare il tutto impastando. Far riposare la

pasta per 30 minuti.
Stendere l’impasto e tirarlo con l’aiuto di un mattarello per ottenere una pasta sottile. Tagliare poi la pasta in modo da ricavare delle tagliatelle.
Mettere una pentola con acqua bollente salata sul fornello, una volta raggiunta la temperatura ricercata buttare le tagliatelle e mescolare, dopo 5 minuti scolarla.
Prendere una padella e farci saltare le tagliatelle insieme al ragù, per un paio di minuti.
Una volta pronte la tagliatelle servirle con Parmigiano Reggiano grattugiato.