



RICETTA



LAURUS NOBILIS

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE



INGREDIENTI

- › 400 g di pappardelle all'uovo
- › 400 g di polpa di cinghiale macinata
- › 1 carota
- › 1 costa di sedano
- › 1 cipolla
- › 150 g di polpa di pomodoro
- › 1 rametto di rosmarino
- › 4 foglie di alloro
- › Vino rosso
- › Olio extravergine di oliva
- › Pepe
- › Sale

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 90 min

PROCEDIMENTO

Lavate, mondate e tritate finemente carota, sedano e cipolla e soffriggete il tutto in una capiente padella con 3-4 cucchiari di olio.

Unite la polpa di cinghiale e fate rosolare per una decina di minuti, poi sfumate con il vino rosso, salate e pepate.

Aggiungete la polpa di pomodoro, il rosmarino e le foglie di alloro. Coprite e cuocete a fuoco lento per circa 80 minuti aggiungendo qualche mestolo di acqua calda se necessario. Controllate il ragù di tanto in tanto e mescolatelo per non rischiare che si attacchi alla padella. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con il ragù di cinghiale. Per questa ricetta è d'obbligo una pasta all'uovo molto ruvida che trattienga il ragù.