

Tagliatelle al ragù

Le tagliatelle sono una pasta all'uovo tipica dell'Emilia Romagna. Il loro nome deriva dal verbo "tagliare" o "affettare", perché si ottengono tirando e stendendo col matterello la pasta fino a raggiungere una sfoglia sottile e tagliandola, dopo averla arrotolata.

Ingredienti per la sfoglia

- 100 grammi di farina classica 00
- 100 di farina di grano duro (vengono più ruvide)
- 2 Uova

Ingredienti per la sfoglia

- 200 grammi di carne di manzo tritata
- 100 di carne di maiale magra tritata
- 50 di salsiccia
- 150 di salsa di pomodoro
- 80 di cipolla
- 60 di carota
- 40 di sedano
- 20 di burro
- 2 decilitri di brodo di carne
- 1 decilitro di vino bianco
- Sale e Pepe

Preparazione del ragù

Pulite e lavate la cipolla, la carota e il sedano, quindi tritateli finemente, fateli appassire in una casseruola e lasciate rosolare per qualche minuto. Sbriciolate la salsiccia, unitela alle verdure insieme con la carne di manzo e di maiale, e fate insaporire mescolando.

Dopo 4 o 5 minuti bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e aggiungete la polpa di pomodoro; salate, pepate e proseguite la cottura per circa due ore, mescolando di tanto in tanto e bagnando con il brodo. Una volta pronto, al sugo viene spesso aggiunta, a fuoco spento, una noce di burro.

La sfoglia per le tagliatelle

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, sgusciate le uova e versatele al centro, sbattetele con la forchetta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Stendete con il matterello una sfoglia sottile sulla spianatoia infarinata, quindi ricavate tante tagliatelle larghe 5 millimetri. Per finire e servire le tagliatelle... Portate ad ebollizione l'acqua, salatela leggermente e cuocete le tagliatelle al dente. Scolatele, fatele saltare in una padella con il ragù e un pochino d'acqua di cottura, oppure versatele in una zuppiera e conditele con il ragù.

