

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Pasta tipo pappardelle	250 g
Carne tritata (scanello)	300 g
Burro	70 g
Pancetta stesa	50 g
Carota	1
Sedano	1 gambo
Cipolla	1
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaino
Formaggio Parmigiano Reggiano	
Latte	1 bicchiere
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 In un tegame di coccio fare sciogliere il burro delicatamente, aggiungere la pancetta tritata e rosolarla, quindi il battuto di cipolla, sedano e carota e soffriggere il tutto, rigirando spesso con un cucchiaino di legno finché il tutto asciughi.
- 2 A questo punto aggiungere la carne tritata, cercando di sgranarla bene (importante perché altrimenti si lessa), mettere un cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, rimescolando bene, coprire e cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti, aggiungere un bicchiere di latte e proseguire a fuoco lentissimo per due ore.
- 3 L'intingolo deve risultare morbido e sughoso. Condire le pappardelle cotte al dente, spolverare con parmigiano reggiano grattugiato al momento e servire.