

Nomèr

MERLOT

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



Tagliatelle con ragù di vitello, salciccia e porcini

chef Federico Parolari

INGREDIENTI PER LA PASTA per 6 persone

- 400 gr. farina bianca 00
- 4 uova intere
- 1 cucchiaio olio extra vergine d'oliva
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

- Impastare la farina con le uova, il sale e l'olio. Avvolgere l'impasto nella pellicola e farlo riposare 30 minuti in frigo.
- Stendere la pasta finemente; tagliare una striscia lunga circa 20 cm. e larga 10 cm.
- Arrotolare le strisce così ottenute nel verso più lungo poi con l'aiuto di un coltello tagliarle ad una larghezza di circa 1 cm.
- Formare dei nidi del peso di circa 75 gr. l'uno.

INGREDIENTI PER IL RAGÙ

- 300 gr. sottospalla di vitello
- 150 gr. salciccia trentina fresca
- 120 gr. porcini
- 1 cipolla (tagliata a quadrettini)
- 1 cucchiaio di farina bianca

- 10 gr. olio extra vergine d'oliva
- 20 gr. vino bianco Chardonnay
- 400 gr. brodo di carne o vegetale
- 60 gr. burro

200 gr. ristretto di arrosto (ritagli carne, 2 spicchi d'aglio, rosmarino, salvia, olio extra vergine d'oliva, bacche di ginepro, sale e pepe, vino bianco, brodo vegetale e farina)

PROCEDIMENTO

- Pulire la carne, levando il grasso e i ritagli che verranno successivamente utilizzati per la preparazione del ristretto. Scaldare in un pentolino l'olio con due spicchi d'aglio, ginepro e parte degli aromi. Poi aggiungere i ritagli e rosolare il tutto; estrarre il liquido grasso fuoriuscito dalla carne e spolverare con della farina. Sfumare con il vino bianco e ricoprire con brodo vegetale; infornare il tutto a 180° per 30 minuti, quindi filtrare il tutto e aggiustare di sale.
- In una padella con l'olio, far rosolare lentamente la carne e la cipolla (finché la carne non abbia lasciato tutta la sua acqua).
- Sminuzzare la salciccia e rosolarla lentamente in una padella (finché non abbia perso il grasso in eccedenza).
- Aggiungere la salciccia alla carne, bagnare con vino bianco e far evaporare.
- Aggiungere la farina, poi il brodo e cuocere per circa 1 ora, aggiustando di sale e pepe.
- A cottura ultimata aggiungere i porcini precedentemente affettati e saltati in padella.
- Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e far saltare in padella con il ragù e il burro.
- Servire ben caldi e a piacere spolverare con del Trentigrana.