



Mezze maniche al ragù di coniglio

8 Novembre 2019



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 10 MIN



CALORIE
540K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Mezze maniche

200 g di Polpa di coniglio

400 g di Passata di pomodoro

20 g di Concentrato di pomodoro

1 Cipolla

1 costa di Sedano

1 Carota

10 cl di Vino bianco secco

1 foglia di Alloro

2 foglie di Salvia fresca

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tritate abbastanza finemente con un mixer la polpa del coniglio, procedendo a scatti per non ridurla in poltiglia.
- Preparate un battuto fine con cipolla, sedano e carota e soffriggetelo in un tegame con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fuoco basso. Aggiungete il coniglio preparato, alzate la fiamma e lasciate rosolare, mescolando di tanto in tanto, per 3-4 minuti; sfumate con il vino, quindi salate e pepate.
- Versate la passata e il concentrato di pomodoro, poi insaporite con l'alloro e la salvia, mescolate e diluite il sugo con un po' di acqua bollente. Cuocete a tegame coperto per circa 1 ora, rigirando di tanto in tanto per evitare che il ragù si attacchi; aggiungete poca acqua bollente, quando vedete che si ritira troppo. Alla fine eliminate l'alloro.
- Lessate la pasta al dente in abbondante acqua bollente salata. Scolatela e versatela nel tegame con il ragù, fatela saltare per qualche secondo a fuoco vivace e servite subito.

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- Per accorciare i tempi potete utilizzare gli aromi per il soffritto surgelati. Oppure, ancora meglio, prepararvi le verdure prescelte per il vostro soffritto in anticipo, riporle già tritate in un contenitore adatto ben chiuso (potete usare gli stampini per il ghiaccio oppure quelli di silicone per i muffin) e congelarle. Potrete conservarle in freezer fino a 6 mesi
- Se sostituite la pasta di semola di grano duro e usate quella di farina integrale, otterrete un sapore più rustico e una consistenza particolare. Dovrete solo stare più attenti alla cottura: levatela 1 minuto prima del tempo indicato, almeno 2 se dovete saltarla in padella col sugo.