



PASTA

Pappardelle con ragù di vitello e funghi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

1 H 15 MIN



CALORIE

610K

NOTE

30 MINUTI DI AMMOLLO

INGREDIENTI

320 g di Pappardelle

PER IL RAG

200 g di Macinato di vitello

40 g di Funghi porcini secchi

60 g di Pancetta affumicata

400 g di Polpa di pomodoro

1 Cipolla rossa

1 Carota

1 costa di Sedano

20 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

Peperoncino in polvere

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

PER IL CONDIMENTO

Preparazione

- Sciacquate i funghi, metteteli in una ciotola con acqua calda e lasciateli per una mezzora. Scolateli, sciacquateli ancora e tagliateli a pezzetti. Filtrate l'acqua dell'ammollo e tenetela da parte.
- Mondate, lavate e tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano. Versateli in un tegame con l'olio, unite la pancetta tritata non troppo finemente e fate soffriggere a fiamma bassa per 4-5 minuti, rimestando spesso.
- Aggiungete i funghi e il vitello tritato, fate rosolare per circa 5 minuti mescolando spesso, poi alzate la fiamma e sfumate col vino.
- Versate nel tegame la polpa di pomodoro, unite l'acqua di ammolto dei funghi, il prezzemolo tritato, un pizzico di peperoncino e salate. Cuocete per circa un'ora a fiamma bassa e, se il sugo si asciuga troppo, unite poca acqua bollente.
- Mettete sul fuoco una pentola capiente piena d'acqua, portate a bollore e salatela. Calatevi le pappardelle e portatele a cottura tenendole al dente, scolatele e versatele nel sugo ormai cotto. Fate insaporire per qualche secondo tenendo su fiamma vivace e poi servite, dopo aver spolverizzato con parmigiano.

Carla Marchetti