Alessandro Borghese Kitchen Sound, pappardelle con ragù di vitella

borghese-7a274740

PAPPARDELLE CON RAGU' DI PUNTA DI VITELLA

TEMPO: 3h e 20 minuti
COSTO: medio
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
500g pappardelle
500g punta di vitella (250g tritata - 250g da tagliare a coltello)
250g pomodori pelati
1 cucchiaino di concentrata di pomodoro
50g lardo di colonnata
1/2 cipolla
2 gambi di sedano
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
Salvia q.b.
Rosmarino q.b.
Parmigiano q.b.
Foglioline di basilico q.b.
Olio evo q.b.
Sale q.b.

Preparazione:

Trita a coltello: cipolla, sedano e carota. Versa tutto in un tegame e lascia soffriggere con un filo di olio extravergine e uno spicchio d'aglio. Aromatizza con foglioline di salvia e rosmarino.

A parte taglia grossolanamente a coltello la carne e aggiungila al soffritto. Aggiusta di sale e pepe.

Prosegui aggiungendo il macinato di vitella e sfuma con un bicchiere di vino bianco. Elimina il rosmarino.

Aggiungi il concentrato di pomodoro e in seguito i pelati.

Cuoci il ragù a fiamma dolce, ricoperto da un foglio di carta forno, per circa 3 ore.

Porta a ebollizione l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale.

Cala le pappardelle.

Scola la pasta ancora al dente e mantecala con ragù e parmigiano.

Con l'aiuto di un mescolo, crea un nido di pasta e posizionalo nel piatto. Termina con un cucchiaio di ragù, una spolverata di parmigiano, foglioline di basilico fresco.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno