

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Tagliatelle con Ragù alla Bolognese



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

30 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

2h Bolognese



PORZIONI

8 persone



**PREPARATA
DA**

G. La Torre
2°I Prof.
P. Maggiore



Lambrusco

L'origine del "ragù" è francese, dal termine ragoût, con cui un tempo si intendevano tutte quelle preparazioni in cui la carne veniva ridotta in pezzettini poi cotti in umido a fuoco basso per lungo tempo. Non è chiaro quando il termine iniziò ad essere impiegato in Italia, ma il "ragù" era già presente nelle tavole degli aristocratici del Rinascimento, inizialmente come piatto a sè e solo successivamente utilizzato per condire la pasta.

Ingredienti

Per le tagliatelle:
farina 00 500gr.
4 uova
sale q.b.

Ingredienti per il sugo:
500 gr. di carne trita
1 l. di passato di pomodoro
1 costa di sedano
2 carote
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
olio evo
una noce di burro
noce moscata q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

- ° Fare una brunoise di cipolla, sedano e carote e soffriggere con olio e burro in casseruola;
- ° Aggiungere la carne, lasciare rosolare e sfumare con vino bianco.
- ° Aggiungere il passato di pomodoro, aggiustare di sale e pepe e un pizzico di noce moscata.
- ° Lasciate cuocere per un paio di ore.

Per le tagliatelle:

- ° Mettere la farina "00" sulla spianatoia formando una fontana; impastare aggiungendo le uova sgusciate e un pizzico di sale;
- ° Formare una palla di impasto, coprire con pellicola e lasciare riposare per 30';
- ° Stendere l'impasto con il mattarello o la macchina della pasta; ottenere delle strisce e passarle nella trafila ottenendo il formato desiderato.

Informazioni Nutrizionali

Il ragù alla Bolognese è un sugo decisamente ipercalorico e ricco di grassi saturi. Non si presta all'alimentazione consuetudinaria e ancor meno a quella di chi soffre di sovrappeso e/o di ipercolesterolemia. Tuttavia, come piatto domenicale o delle feste, può essere proposto a patto di non "sovraccaricare" il pranzo con altre portate, altrettanto ricche...