

PAPPARDELLE AL RAGÙ 2

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 300 g di carne tritata (scanello),
- 70 g di burro,
- 1 foglia di alloro,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- formaggio parmigiano reggiano,
- 1 bicchiere di latte,
- sale,
- pepe.

In un tegame di coccio fare sciogliere il burro delicatamente, aggiungere l'alloro e rosolarla, quindi il battuto di cipolla, sedano e carota e soffriggere il tutto, rigirando spesso con un cucchiaino di legno finché il tutto asciughi.

A questo punto aggiungere la carne tritata, cercando di sgranarla bene (importante perché altrimenti si lessa), mettere un cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, rimescolando bene, coprire e cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti, aggiungere un bicchiere di latte e proseguire a fuoco lentissimo per due ore.

L'intingolo deve risultare morbido e sughoso.

Condire le pappardelle cotte al dente, spolverare con parmigiano reggiano grattugiato al momento e servire.