

PAPPARDELLE AL SUGO DI CINGHIALE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo pappardelle all'uovo fresche,
- carote,
- prezzemolo,
- cipolla,
- sedano,
- alcune foglie di alloro,
- rosmarino,
- aglio,
- scorza di limone,
- porro,
- carne di cinghiale macinata,
- carne di maiale macinata,
- brodo di carne,
- concentrato di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- vino rosso,
- olio d'oliva extra-vergine.

Fate un battuto con gli 'odori' (carote, prezzemolo, cipolla, sedano, porro, aglio, prezzemolo, rosmarino e foglie di alloro) e fate appassire il tutto in una casseruola con olio extra-vergine di oliva.

Quindi aggiungere la carne macinata rosolandola e dopo un po' aggiungete sale, pepe e spezie e bagnate con il vino rosso.

Quando il vino sarà evaporato aggiungete il pomodoro e il brodo e cuocete il tutto per due ore a fuoco lento mescolando di tanto in tanto.

Fate bollire le pappardelle in abbondante acqua salata e scolatele al dente e quindi fatele saltare in una soupe insieme al sugo e servitele subito ben calde.