

TAGLIOLINI AL SUGO D'ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di polpa di vitello tagliata in un solo pezzo e legata,
- 400 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 30 g di pancetta,
- 30 g di burro,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 tazza di brodo,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe.

Sbucciate l'aglio; lavate e asciugate il rosmarino, separando le foglioline dalla parte legnosa che getterete via; fate un trito con questi aromi e staccatevi il pezzo di carne.

Tritate la pancetta e ponetela con il burro in una casseruola su fuoco medio; appena il condimento sarà fuso, unite il pezzo di carne e lasciatelo rosolare bene da tutte le parti.

Dopo di che insaporite la carne di sale e di pepe e unite la carota e la costola di sedano, entrambe lavate, mondate e tagliate a rondelle, e la salsa di pomodoro diluita con il brodo caldo.

Fate cuocere, a fuoco basso e a recipiente coperto, per circa un'ora e 45 minuti, versando, qualora fosse necessario, un po' di brodo.

Al termine il fondo di cottura dovrà risultare abbondante.

Trascorso il tempo indicato mettete da parte il pezzo di carne, che potrete servire come secondo, filtrate il fondo di cottura e condite con questo i tagliolini, che avrete lessato al dente in una pentola con abbondante acqua salata, accompagnandoli a parte con il grana grattugiato.