

XXII EDIZIONE

I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

250 g Tagliatelle "La Pasta di Aldo"
80 g Olio extravergine di oliva
30 g Burro
250 g Carne macinata di vitello
250 g Fianchetto legato
1 Cipolla
1 Costa di sedano

1 Carota
100 g Vino bianco
800 g Pomodoro passato
2 Chiodi di garofano
80 g Parmigiano grattugiato
1 Pizzico di noce moscata
qb Sale e pepe

Procedimento:

In una pentola capiente mettete l'olio e fatevi rosolare il sedano, la carota e la cipolla con i chiodi di garofano appuntati, unite il fianchetto, fatelo dorare da tutte le parti, quindi aggiungerete la carne macinata. Salate e pepate, fate cuocere per una decina di minuti poi versate il vino e fate evaporare. Unite la salsa di pomodoro, il pizzico di noce moscata e portate a bollore. Quindi abbassate la fiamma, unite il burro e fate cuocere lentamente per qualche ora. Accertatevi della cottura del pezzo di carne e infine insaporite con qualche foglia di basilico. Tagliate il pezzo di carne a fette e conservate al caldo. Lessate le Tagliatelle "La Pasta di Aldo" conditele con il ragù, spolverate di parmigiano grattugiato e servitele nei piatti contornando con le fette di carne.



LA PASTA DI ALDO

Via Castelletta, 41
Monte San Giusto (MC)
Tel. 0733.837120
www.lapastadialdo.it